HANS BARTH

OSTERIA

GUIDA SPIRITUALE

DELLE OSTERIE ITALIANE DA VERONA A CAPRI

TRADUZIONE DI GIOVANNI BISTOLFI

CON PREFAZIONE DI GABRIELE D'ANNUNZIO

Nuova edizione riveduta ed ampliata

FIRENZE

FELICE LE MONNIER

EDITORE

lifornia
onal
ity

Digitized by Google

HANS BARTH

OSTERIA

GUIDA SPIRITUALE DELLE OSTERIE ITALIANE

DA VERONA A CAPRI

TRADUZIONE DI GIOVANNI BISTOLFI

CON PREFAZIONE DI GABRIELE D'ANNUNZIO

Nuova edizione riveduta ed ampliata

FIRENZE
FELICE LE MONNIER
EDITORE

Digitized by Google

PREFAZIONE.

2015659

Digitized by Google

Mio caro Hans Barth,

il vostro lepidissimo e disertissimo libro, polito con la pomice lasciata da Catullo su la tavola d'una taverna veronese, mi sembra illustrare la sentenza di quel savio bevitore Avicenna che morì d' una malattia di stomaco: esser permesso il vino all'uomo di bello spirito e vietato al balordo. Una Musa goliardica dal viso di capra sima tinto di feccia, ogni volta che vi sedete a desco molle in seggiola o in panca per badialmente bere, si china di sul vostro òmero e intingendo il dito un po' adunco nel vostro bicchiere disegna su la lastra di bardiglio un capriccio alla maniera del Callotta o scrive un emistichio giocoso confondendo il latino dei Clerici con quello di Orazio. «O! o! tota floreo!» dice la vostra Musa capripane. «O! o! totus rubeo!» risponde il vostro naso prode (1). L'astemio, nato ebro, onora in voi il beone «ornato di tutte lettere» come il cardinal Bembo nell'iscrizione veneziana e come lo scolare Martin Lutero nella vecchia Isenach dei Langravii.

(1) Protesto! il mio naso è bianco come un giglio.

H. B.

Digitized by Google

Due volte la tortora della rimembranza ha tubato di malinconia nel mio cuore, alla lettura gioconda. Con che grassa pennellata fiamminga voi dipingete la bettola degli Svizzeri sotto la Torre Borgia! Ben la conosco. Quando la mia vita non era ancóra quello specchio di probità e di continenza, ove oggi il mondo si rimira, io usavo condurre qualche giovine amica nel grottino borgiano per compirvi qualche dolce avvelenamento. Vi siete mai seduto nella saletta dalle pareti gialle, entro il vano della finestra ove un' amorosa tavolina è fra due sedili di pietra così che le ginocchia dell'affrontata coppia conviene si tocchino e s'intramettano pur anche? Per l' inferriata si scorge il gran cortile del Belvedere tra ombra e sole; si scorge il muro onde sporgono i balconi sostenuti dalle gagliarde mensole che orna la rosa a cinque foglie, di dove soleva assistere alle giostre il bibace Alessandro. Sul davanzale mazzi di carte da giuoco, pezzi di lavagna e di gesso per segnare i punti nelle partite, e anche il bossolo e i dadi da gittar su la pelle d'asino tesa nel tamburo del lanzo. Quante volte ingannevolmente li gittammo! Una vecchietta rubizza, il cui perpetuo sorriso irradiandosi per le rughe pareva avesse cento labbra, serviva quel pan biondo che porta nella crosta due fenditure come due belle ferite rammarginate dal forno, e nell' insalata di mesticanza erbe molto delicatissime, come direbbe Giovanvettorio Soderini, e gli aranci sugosi, e la tonda caciottella, quel candido tenero umido formaggio che sembra serbare la più fresca verginità del latte sotto la sua liscia buccia ed esser tuttavia

Digitized by Google

quale Albio Tibullo lo consacrava in mondissima offerta alla dea Pale. Ma in voi l'ardor della sete deve aver distrutto la squisitezza della ghiottornia, caro mio dottore.

E chi per ghiottornia
si getta in beveria,

canta per voi Messer Brunetto. E forse ignorate che la fumosa cucina borgiana ebbe un'epoca d'incomparabile eccellenza, quando Giovanni Tesorone — egualmente sommo nell' invenzione delle salse e delle vernici, le quali si pertengono a due arti del fuoco — restaurava nelle stanze dei Borgia i pavimenti di maiolica, sotto il pontificato di Leone XIII. Come dava egli alle nuove mattonelle l' impronta del grande stile, così educava alla più alta disciplina l' umile cuoco dei lanzi, pronto egli sempre a soccorrere di sua mano maestra l'opera delle cotture come quella delle invetriature. Lo strombo della finestra fu allora, per lunga stagione, un nascondiglio di buongustai. Su la tovaglia una mattonella iridata come la gola del colombaccio dava gioia agli occhi tenendo luogo di fiori. Quivi, leggendo un giorno dopo le frutta gli epigrammi e le odi dell'ottimo umanista Gioacchino Pecci, imaginai quella mia prosa *Ode Leonis* che molto piacque al pontefice poeta. Il quale, volendogli taluno dimostrare la necessità di porre all' Indice i miei libri, con quella voce che incredibilmente gli si arrotondava nell'appuntato naso rispose doversi per l' onore delle umane lettere lasciare immune il «miglior fabbro del parlar materno». Lode papale

Digitized by Google

di cui mi giova mitriarmi contro le ingiurie di quei litteratissimi sacrestani i quali dimenticano avere io, con *La figlia di Jorio* e con *La Nave,* creato la tragedia cattolica e celebrato nell'una e nell'altra catastrofe il Trionfo della Fede come un pio tragedo tragediante «con licenza dei Superiori». Eh, mio modesto Hans Barth, bisogna a quando a quando bruciare un granello d'incenso anche nella taverna. È officio salutevole, per l' anima e pel corpo.

Ma troppo, ahimè, quegli anni sono remoti. E la memoria, dopo aver traversato il cortile di San Damaso e sostato alquanto alla farmacia presso Fra Cirillo e Fra Diodato stillatori di soavissimi rosolii, fa un gran volo sino al ponte austriaco che disonora il Canalazzo, e cerca su la fondamenta, dietro l'Accademia, il giardino del Montin ombrato di pergole credendo di trovarvi alcuna delle honeste meretrici carpaccesche fuggita dal Museo Correr con cagnuole, paoni, pappagalli e melagrane. Ma non più il divino pittore lunatico Marius de Maria, che certo s'è giaciuto con la Luna come l' imperatore, disputa con Angelo Conti intorno all'arte di macinare e d' impastare le terre o pone in fuga gli avventori importuni con urli e gesti celliniani; nè più il filosofo della *Beata Riva* si persuade che solo può penetrare il mistero dell'Universo, secondo il verbo del poeta di Chiraz, l' uomo il quale abbia tracannato molte coppe di vin pretto. Una sera egli giunse accompagnato da due uomini rossi. Uno era ben quello col cappuccio su gli occhi, che sta abbracciato alla colonna, nell' *Adorazione dei Magi*

Digitized by Google

del secondo Bonifazio; e l'altro era quello, ancor più misterioso, che sta nell'*Adorazione* del Bramantino alla Galleria Layard in Ca' Capello a San Polo. Poco dopo sopravvenne il terzo uomo rosso: quello che, avendo ricevuto una falsa moneta d'oro, va affannosamente cercando pel mondo il Re imaginario la cui effigie è coniata nel metallo, e non vuol morire se prima non lo trovi, non lo riconosca e non riesca infine a spendere il valsente. Fu un conciliabolo memorando, che forse un giorno vi racconterò; e fu l'ultimo.

Le vostre pagine mi son dunque un vero dono d'autunno, anche per questa malinconia, simili a un fascio di pampani scritti. Sotto a' quali odo la nova pigna d'uva canticchiare come l'antica: «Ho fatto mala condotta, ahimè. Ho peccato d' impudicizia col Sole, e di lui sono gravida. Perlochè il Re dell'Universo a castigarmi m'ha annerato il capo e curvato verso terra, e data m' ha alle vespe che tutto il giorno mi pungano. Prendi una coltella e segami la gola. Di poi mettimi in un canestro che un servo porti a un tino dove tu mi pesterai. Trecento colpi di calcagna mi darai tu in sul capo. E gitterai i miei ossi, la mia polpa, la mia pelle lacera, e verserai il mio sangue in una botte e ve lo custodirai per un'annata. Allora forse e tu e gli amici contenti sarete e satisfatti di me, quando mi beverete voi a onor del Principe tra cimbali e flauti».

Ma scarso ragguaglio posso io darvi delle taverne pisane, se bene assai sovente qualche solenne sbornia corale strepitando lungo la marina turbi

Digitized by Google

le mie caste veglie. Qui pe' dintorni non conosco se non qualche piccola vigna arenosa; e, come la ragia di pino è in abbondanza, imagino che n'esca un vinello resinato non dissimile a quello che i pastori bevono nel Peloponneso e i marinai nel golfo di Corinto. Del quale io, acquàtile, assaggiai con torta la bocca qualche sorso imaginando di sorbire il fondigliuolo dell'otro di Ulisse.

Se dunque volete imprendere una peregrinazione autunnale per le spiagge etrusche in cerca di buone taverne, conviene che traversando la Lunigiana — ove è un vin fumoso che colora e accalora la bestemmia dei carradori dannati a portare i marmi pel carico dei navicelli, — facciate una lunga sosta sul litorale delle Cinque Terre a inzupparvi di quella vernaccia di Corniglia celebrata già dal Boccaccio e annoverata dal poeta tra le delizie offerte agli ospiti vegnenti nella feria d'agosto.

Fresche delizie avranno elli da scerre
bene accordate su la stoia monda:
l'uva sugosa delle Cinque Terre
e nera e bionda;

l'uva con i suoi pampani e i suoi tralci,
le pèsche e i fichi su la chiara stoia,
e le ulive dolcissime di Calci
in salamoia.

Infra l'ombrino e il dèntice la triglia
grassa di scoglio veggan rosseggiare,
e il vino di Vernazza e di Corniglia
nelle inguistare....

Penso che su lo scoglio di Vernazza ripeterete il secolare: *Est est est.*

Digitized by Google

Ma se vorrete pur sostare alla foce d'Arno, qui dove fra tanta acqua dolce e amara vive il vostro amico scandolezzatore e attende alla sua opera corruttrice che anche una volta è per offendere la veneranda virtù dei contemporanei, io vi prometto di sacrificare alla vostra sete un boccione d'olente vino d'Olíena serbato da moltissimi anni in memoria della più vasta sbornia di cui sia stato io testimone e complice.

Non conoscete il nepente d'Olíena neppure per fama? Ahi lasso! Io son certo che, se ne beveste un sorso, non vorreste mai più partirvi dall'ombra delle candide rupi, e scegliereste per vostro eremo una di quelle cellette scarpellate nel macigno che i Sardi chiamano *Domos de Janas,* per quivi spugnosamente vivere in estasi fra caratello e quarteruolo. Io non lo conosco se non all'odore; e l'odore, indicibile, bastò a inebriarmi.

Eravamo *clerici vagantes* per un selvatico maggio di Sardegna, io, Edoardo Scarfoglio e Cesare Pascarella, or è gran tempo, quando giungemmo nella patria del rimatore Raimondo Congiu piena di pastori e di tessitrici, ricca d'olio e di miele, ospitale tra i Sepolcri dei Giganti e le Case delle Fate. Sùbito i maggiorenti del popolo ci vennero incontro su la via come a ospiti ignoti; e ciascuno volle farci gli onori della sua soglia, a gara.

Ah, mio sitibondo Hans Barth, come le vostre nari sagaci avrebbero palpitato allorchè il rosso nepente sgorgò dal vetro con quel gorgòglio che suol trarvi dal gorgozzule quei «certi amorevoli scrocchi» di cui parla il nostro Firenzuola! Avete

Digitized by Google

nel cuore qualcuna di quelle Odi purpuree di Hafiz che cantano il vino e la rosa? Ci parve che l'anima stessa dell' Anacreonte persiano emanasse dalla tazza colma, col colore del fuoco e con l'odore d'un profondo roseto. Certo, chi beve di quel vino non ha bisogno d'inghirlandarsi.

Il poeta epico di *Villa Gloria,* che allora allora col *Morto de Campagna* e con la *Serenata* era entrato nell'arte giovanissimo maestro per la porta della perfezione, non ebbe cuore di respingere un dono di ospitalità così fatto. E io, ebro già dell'odore, lo pregavo di bere per me; e simile lo pregava il nostro compagno. Cosicchè per ogni dimora egli ritualmente votava tre tazze. E di tre in tre compose nel suo cuore le terzine di molti mirabili sonetti, che non conosceremo giammai.

Ora accadde che nell'ultima casa, affacciata sopra un uliveto più bello e più santo di quelli che ombrano la via di Delfo, domandando l'ospite a ciascuno di noi notizie del nostro paese natale, io fossi da lui riconosciuto come il figlio del signore che un giorno nel lontano Abruzzo per singolari vicende l'aveva accolto secondo l'antico nostro costume liberale. Commosso dal ricordo sino alle lacrime se bene avesse un occhio solo, egli si profuse in carezze verso me e i compagni con tanto calore ch'io mi sentii perduto. Ma il Pasca votò anche una volta tre e tre coppe. E io m'ebbi in dono una pelle di cignale, un lungo fucile damaschinato d'argento e un caratello. Quando uscimmo per raggiungere la nostra vettura, il generosissimo sostituto era già trasfigurato in prisco Quirite e voleva la-

Digitized by Google

sciar su la via le vili brache polverose per vestire a guisa di toga illustre il cuoio irsuto. Gli persuademmo ch'egli fosse già togato. E allora meravigliosamente sragionando, come s'egli avesse consuetudine della lunga veste, faceva l'atto di raccogliere al petto le pieghe della destra parte e di comporre sul braccio sinistro quella specie di tracolla che dicevasi in Roma il seno della toga. E in quel seno imaginario, pieno d'una inesausta eloquenza, fu di certo concepita primamente la *Storia romana*. Esso poi e il Quirite si riempirono d' un letargo che durò due giorni. Ma in tutto (udite, o luterano ligio alle regole papali !) la sbornia d'Olíena fu quadriduana.

« Iam foetet » dice Marta a Gesù, come vien tolta la pietra di sopra a Lazaro giacente da quattro dì. Ma il Pasca dopo quattro dì auliva ancora come il roseto di Hafiz. « Adhuc bene olet ! ».

Andate dunque da Monterosso di Mare a Olíena d'Oltremare, valicando il Tirreno sino al golfo di Orosei, magari in velivolo, o stirpe di Otto Lilienthal. Son certo che là è la mèta sublime delle vostre peregrinazioni eloquenti ; là è l'estasi e il silenzio, in una Casa di fata o in un Sepolcro di gigante. E il ricordo di tutte le taverne laudate, dalla Verona della Luna alla Capri di Hermann Moll, sarà vanito. E, preludendo e interludendo su le canne della launedda paesana, voi canterete i versetti del salmo supremo, a imitazione di Minutchehr.

« A te consacro, vino insulare, il mio corpo e il mio spirito ultimamente.

Digitized by Google

«Il Sire Iddio ti dona a me, perchè i piaceri del mio spirito e del mió corpo sieno inimitabili.

«Possa tu senza tregua fluire dal quarteruolo alla coppa e dalla coppa al gorgozzule.

«Possa io fino all' ultimo respiro rallegrarmi dell'odor tuo, e del tuo colore avere il mio naso per sempre vermiglio (1).

«E, come il mio spirito abbandoni il mio corpo, in copia di te sia lavata la mia spoglia, e di pampani avvolta, e colcata in terra a pie' d' una vite grave di grappoli; chè miglior sede non v' ha per attendere il Giorno del Giudizio».

Ad multos annos, ilare amico, finchè non abbiate voi bevuto almen tanto di vin mero quanto d'acqua torba reca il Cedrino in piena di maggio per la terra ospite!

Valeas floreas rubeas, multibibe doctor. Ave.

Marina di Pisa, ottobre 1909.

GABRIELE D'ANNUNZIO.

(1) Protesto, come sopra.

Digitized by Google

AI MANI

DE LA DIVINA SAUFEJA

LA PIÙ SITIBONDA TRA LE DONNE

DE L'ANTICA ROMA (1)

1) *Potare Falerni*
Pro populo faciens,
Quantum Saufeja bibebat.

GIOVENALE, IX.

Digitized by Google

PROEMIO.

Digitized by Google

«Il vostro libro è una battaglia» scriveva Otto Erich Hartleben, il compianto letterato e immortale profeta del dio Bacco all'autore di questa guida quando venne pubblicato un suo primo saggio del genere, intitolato *Est ėst*.

Da quel tempo sono trascorsi parecchi anni: l'«est» è diventato «erat», e poche osterie soltanto rimangono ancora come croci commemorative sul cimitero descritto in quel primo saggio. Poichè nulla in Italia è così permanente come..... il mutare delle osterie (1). È un va e vieni, che ci opprime il cuore, un'incessante trasformazione, che la più compiacente statistica può a mala pena seguire.

Per il culto di Dionisio, che altra volta, ai tempi aurei della cultura ellenica, sollevava l'uomo al pensiero della divinità, i giorni corrono ormai tristi. È cresciuta una generazione di moralmente impotenti, di *homunculi,* che non ha più il minimo concetto della poesia e della felicità bacchica: una generazione di uomini inferiori, di *Unter-Menschen*, fanatici di una salute senza gioia, che, col vaneggia-

(1) Le osterie del cui decesso l'Autore ha avuto notizia, saranno contrassegnate con una croce funeraria.

Digitized by Google

mento degli asceti abbaia contro il delizioso culto, e vorrebbe con l'ignoranza degli iconoclasti infrangere le belle statue antiche, per erigere sulle rovine degli altari di Bacco e di Venere una tenda-ospedale a beneficio dell' « uomo normale », di quell'uomo senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino, che dovrebbe vivere una diecina d'anni più di noi.

Vivere? Oibò! Trascinare per dieci anni di più la noia di un'esistenza somigliante a quella della rana amica dell'acqua, mettere al mondo altri esseri acquatici della stessa specie e guardarsi intorno con occhi imbambolati, come la « bestia trionfante »! E nessun nuovo Nazzareno sorgerà a cacciare i profanatori dal tempio; dal tempio del vecchio e del nuovo Dio? Poichè non solo per l'Ellade, ma pure per la Giudea era sacra la vite.

Chi potrebbe nominare tutti gl'illustri che cantarono col re salmista *Vinum laetificat cor hominis*, o con Orazio, coronato di mirto: *dulce est desipere in loco*, o i saggi che con Mirza Schaffy pieno il nappo « s' ergevano alti sopra il comune »? Dirò io degli onesti ebrei, padri della vite? Del fortunato Noè che 900 anni intinse la punta del suo rosso naso nella coppa ricolma? Del savio Sirach, il quale insegnò: « Che cos' è la vita quando non spumeggia il vino »? Di Giosuè e Kaleb, fedeli sacerdoti del Bacco giudaico? E ricorderò io i padri della Chiesa, che ebbero dinanzi agli occhi la « vigna del signore »? San Crisostomo che lodava l'umor della vite come « opera divina »? I pontefici, che ripensando al miracolo compiuto da Cristo, prepararono nelle loro Corti una lieta sede al culto di Bacco? Papa Gre-

Digitized by Google

gorio, a cui Gioacchino Belli attribuisce il vanto di conoscere il sapore di tutt'i tini? Martino IV, celebrato da Dante come amico della vernaccia, e che intonò, prima di Goethe, l'*Ergo bibamus*? Benedetto XII con la sua magnifica definizione: *bibamus papaliter*? Leone X, che in buona compagnia di Querno, suo poeta di corte, vuotò una interminabile serie di boccali di vino romano, di vin corso e di vino greco? Paolo IV, adoratore del Falerno, che anzi usava lavarsi i denti con la Malvasia? Gregorio XVI, che approvava come dose normale un «quartarolo scarso»? Pio X, figlio d'un oste, la cui sorella ancora oggi probabilmente dispensa agli avventori la deliziosa bevanda? E il grande riformatore Martin Lutero — poichè nel regno di Bacco tutti sono stati concordi — che ha trovato il motto «Vino, donna e canto» e ha descritta la mestizia dell'uomo che non ha bevuto, «che ha le ossa asciutte»?

E i grandi dell'antichità: Alessandro, che, come Bacco vittorioso, dall'alto del cocchio trascinato dalle pantere soggiogò il mondo; gli Elleni, che si inebriarono dell'«ardor di Lieo» e nondimeno — anzi appunto per questo — crearono il Zeus di Olimpia e Pallade Atena e la dolce Afrodite e i gruppi del Partenone e le vergini dell'Erechtheion e mille e mille altre opere immortali. Socrate che, secondo Platone, beveva come un otre, eppure non era mai ebro. Gli Elleni senza il vino! Il mondo sarebbe un sepolcro, una catacomba: nessun Anacreonte avrebbe raccolto nelle sue odi l'azzurro cielo dei Greci, e nessun Omero, nessun Alceo, nessun Sofo-

Digitized by Google

cle, nessun Euripide avrebbe aperte le vie immortali del canto, nessun Orazio, così ricco di grazie greche, usignuolo della classicità, avrebbe risvegliate quelle onde sonore che si sono propagate nei secoli fino a Goethe e a Carducci.... Certamente Catone non avrebbe avuto ragione di lamentare che « la virtù si fosse infiacchita per il vino d'Albano » ; ma bisogna anche pensare che Dante non avrebbe lodato « lo dolce ber », che Shakespeare non avrebbe mai chiamato il vino una « buona e piacevole cosa ». Goethe non lo avrebbe mai celebrato come il « redentore dell'umanità dalle sue cure » aggiungendo che « dopo il denaro il vino è la più importante delle cose » e nè Gian Giacomo Rousseau, nè Hauff, avrebbero sentenziato che il vino rende gli uomini buoni, sinceri e giusti e suggella le nobili amicizie. Inoltre Bismarck non avrebbe augurato ai pesanti tedeschi del suo tempo una buona bottiglia di spumante al giorno che doveva servire a ravvivarli e a tenerli desti.... Il mondo sarebbe piombato in una palude di prosaismo e gli eterni Dei avrebbero, mormorando, distratto da esso i loro sguardi :

.... Sugli stolti, vedi,
Ogni cura ha Dio accumulata !

(ORAZIO, *Odi*, I, 18).

*
* *

E adesso, lettore benevolo, poichè ti prepari a seguirmi nella cara e lodata terra di Bacco, qualche avvertenza prima di metterci in viaggio. Anche in Italia non ogni vino è la bevanda degli Dei ; anche

Digitized by Google

l'Italia formicola dei così detti «benzinari», e occorre andar cauti a proclamare la bontà di un vino, imitando l'esempio di quello scolaro, a cui il parroco insegnava il latino facendogli sentire le varie qualità dei prodotti della sua cantina.

Il parroco domandò: *quomodo est istud vinum?*

Lo scolaro assaggiò e rispose: *Ista vinus est bona.*

Il parroco sturò un' altra bottiglia e ripetè: *quomodo est istud vinum?*

Lo scolaro: *Istud vinum est bonus.*

Il parroco portò in tavola un'altra qualità, la migliore che avesse, e chiese ancora: *quomodo est istud vinum?*

Lo scolaro, finalmente, rispose con convinzione: *Istud vinum est bonum.*

Morale: *Quale vinum tale latinum.*

Dio voglia che il parroco, che nel caso nostro sarà l'oste italiano, dispensi sempre allo scolaro, cioè al sitibondo pellegrino d'Italia, soltanto *istud vinum bonum!*

Quanto alle *norme del buon bevitore,* il lettore le troverà qua e là disseminate come perle nel testo. Nell'Alta Italia la quantità non ha grande importanza: verso il sud cresce il pericolo, aumentando il numero dei bicchieri. In Roma la misura varia secondo lo stomaco, il sesso. Per le signore, Marziale dava il seguente classico barometro; Ida, 3 bicchieri; Lyda, 4; Lyka, 5; Nevia, 6; Justina, 7, ciò che non si può dire una quantità eccessiva. Per quanto riguarda il sesso maschile, lo stesso ottimo Marziale afferma che appena dopo 7 litri era sicuro

Digitized by Google

di precipitare nel fossato lungo la strada. Giovenale va più oltre: egli celebra la coppa lavorata da Partenio «che poteva contenere otto misure piene ed era degna di placare la sete di Foco e della moglie di Fusco (la grande Saufeja!)». Orazio infine consiglia opportunamente di non bere mai in onore delle muse meno di nove tazze, e aggiunge anche: *certare juvat mero.*

Queste regole valevano per l'allegro bevitore classico senza pensieri, che aveva con sè uno schiavo «rimorchiatore» (*advorsitor*) il quale aveva la briga di ricondurre il padrone a casa. Nei nostri tempi prosaici ognuno reca la sua propria norma nello stomaco e non ha generalmente un servo che l'accompagni. Se vuoi perseverare, seguendo la nobile Saufeja, senza ricorrere al servizio della penna di pavone, che ti solletichi le fauci, interromperai frequentemente le libazioni con qualche stuzzichino; per esempio, con alcune fette di mortadella, che ti ricorderà l'asino di Balaam. Ti consiglio però di evitare le ostriche o almeno accertati che siano state immerse a lungo nel sublimato. Se ti piglia poi quella pesantezza al capo, che i Tedeschi conoscono sotto il nome di *Kater* e che i Romani chiamano «il cerchio alla testa», consulta la ricetta che troverai là dove si parla di Roma. Chi me la regalò fu quel genialissimo Cancelliere dell'Ambasciata germanica, Guglielmo Stock, per mezzo secolo cittadino di Roma. Del resto i gloriosissimi dell'antichità solevano rinfrescarsi la gola fin dalla mattina (*de medio potare die*), e le dieci muse odoravano di

Digitized by Google

vino nelle ore mattutine (*vino fere dulces oluerunt mane Camoenae*).

Si cominciava presto, insomma.... Del resto, l'ora non conta: l'importanza è bere.

Anche il grande filosofo Pantagruel, figlio di re, loda il bere:

1. Come rimedio sicuro contro la sete (*buvez toujours avant la soif et jamais elle ne vous aviendra*);

2, Come rimedio contro il terrore della morte;

3. Come rimedio contro la melanconia (*pleurer moins, boire davantage*);

4. Come necessità naturale, poichè «la natura aborre dal vuoto»;

5. Bisogna bere eternamente (*ce m'est eternité de buverie et buverie d'eternité*);

6. Si deve sorseggiare theologalmente (*chopiner théologalemente*);

7. Si beva come un templare;

8. Si beva come una spugna;

9. Si beva come la terra quando è secca;

10. Si beva di buon'ora (*lever matin ce n'est bonheure, boire matin c'est meilleur*);

11. Il vino dà la divinità (*de vin divin on devient*);

12. Come l'aiuto delle ali spinge gli uccelletti verso il cielo, così il buon vino con l'aiuto di Bacco eleva l'uomo, gli rallegra il cuore e lo libera da tutta la zavorra terrestre.... Bevete sempre e non morirete mai!

Ma se non ostante questa promessa, dovesse ve-

Digitized by Google

nire il nostro ultimo quarto d'ora — un quarto dopo l'ultimo quinto! — anche al di là ci è assicurata dal padre Dante un' invidiabile esistenza. Poichè Domineddio non è affatto arcigno verso il bevitore (vedi *Inferno*, XI, 85). Il nostro posticino non è perciò nelle fiamme infernali, ma nel tepido limbo, ed ha questi vantaggi:

1. La vicinanza della porta dell'inferno, quindi continuamente una buona corrente d'aria.

2. La vicinanza del nostro ottimo amico Orazio (primo giro). Quindi un'interessante conversazione di sapore letterario.

3. La vicinanza delle più spregiudicate signore della storia (secondo giro): Semiramide, Didone, Cleopatra, Francesca da Rimini. Ci può essere dunque anche l'occasione di un po' di *flirt*.

4. Pioggia costante. Quindi una temperatura infernale moderata. («Acqua tinta», dice Dante; che sia il nome di un vinello leggiero da pasto?).

5. La compagnia del fiorentino Ciacco, che da circa 800 anni frequenta la tavola del terzo cerchio e quindi è perfettamente pratico del luogo.

6. Gli abbaiamenti del cane Cerbero; cioè un po' di musica, che dà vita all'ambiente.

*
* *

Da ultimo, mio caro lettore, una preghiera: leggi la mia guida senza prevenzioni, non entrare nelle trattorie di lusso, ma in quelle più modeste (di regola i luoghi «ordinari» hanno la merce più

Digitized by Google

«fina» e viceversa); se hai qualche osservazione da fare al mio libro, informamene, perchè io non pretendo, quantunque giornalista, di sapere ogni cosa e del resto le osterie italiane sono «mobili», come la donna. E quando ti sta dinanzi il lucente mezzo litro, dedicane anche a me un sorso: a me che, per darti una buona guida, ho consacrato il fiore della mia sete e finalmente potrò fare incidere sulla mia urna: *Non omnis moriar — exegi monumentum aere perennius!*

Sala Stampa, San Silvestro, Roma.

Dr. HANS BARTH.

Digitized by Google

EPILOGO PER PROLOGO.

Digitized by Google

« Adduxere sitim tempora, Vergili! »
ORAZIO.

Questo libro è un camposanto, seminato di croci. Un camposanto di illusioni e di.... osterie. Dove a destra e a sinistra della via si alzavano templi di Bacco ed altari inghirlandati da Menadi danzanti, come in Via Appia, ivi purtroppo destano oggi il nostro orrore battisteri e battisteri lugubremente allineati l'uno accanto all'altro. I frequentatori sono bacchicamente dei degenerati. Non più il fragore della tarantella, non più le mandolinate degli artisti lietamente diretti verso le carciofolate da Piperno, non più lo schiamazzo del classico giuoco della morra, il riso dei contenti. Se Bacco tornasse a Roma, verserebbe calde lacrime e scapperebbe a gambe levate. Lui, il cui seguace prediletto, Socrate, come Platone scrive, vinceva tutti nel bere, eppure non fu mai ebbro.... Perchè di lui si poteva col poeta Mirza Schaffy, dire, come di noi altri: « se beviamo *noi*, siamo rapiti a sacro entusiasmo. Se invece bevete *voi*, siete ubbriachi ». Ovvero come Gioacchino Belli dice: « Noi semo noi, e voi nun sete un.... ».

Digitized by Google

L'ondata dell'astinenza che si spande su Roma e su tutta l'Italia, trascina con sè anche i migliori. Anche vecchi paladini del culto Dionisiaco. Dieci anni fa Giacomo Boni, il riscopritore dell'Antichità, mandò a chi scrive un tirso del Palatino, come omaggio al suo volume *Osteria*. Ed oggi lo stesso lancia libelli contro Bacco! E non ci meraviglia. Perchè dove si trova ancora vino a Roma? È più difficile che trovare un giusto a Sodoma. Dei Costantini a Roma c'è legione. Dei Costantini che battezzano tutto ciò che scorre sotto le loro mani, e lo battezzano con tutte le fonti della Città Eterna, non solo, ma con le acque del biondo Tevere. Purtroppo l' Apostata pronto a tornare nobilmente alla verità di Dio Bacco, non l'ho trovato finora. I pittoreschi carretti che un dì venivano dai Castelli, colla cuffia blu sulla serpe e col cagnolino abbaiante.... eh, dove sono andati a finire? Enormi camions trasportano ora sbuffando e urlando il vino al secondo battesimo. Ah, si è molto cristiani a Roma, oggi. E guardali i buoni Quiriti. In tre stanno davanti un quintino e una bottiglia di selz. E con un quantitativo appena bastevole per un passero, riescono a guastarsi lo stomaco, mentre con subdolo sorriso il furbo oste incassa gli sporchi biglietti. Un patrimonio per due gocce di veleno.

Ahimè, sono tombe, più profonde di quelle della Via Appia. E vi è sepolto più che che degli uomini. Vi è sepolto la poesia di Roma, la coltura dell'allegria, della bellezza ridente. Oh, Pinelli, Gioacchino Belli, come avete fatto bene a morire in tempi più belli, morire fra i Trasteverini, e quando uno si

Digitized by Google

chiamava ancora «civis Romanus», non «automobilis Romanus», come adesso. Ecco due mondi in sette anni! L'uno il mondo della gioia innocente, l'altro quello della pazzia furente, urlante per le vie. Sette anni e sette secoli. L'êra di Orazio, di Marziale e Giovenale non distava tanto dall' êra di Carlo Magno e di Orlando, quanto il mondo del 1915, da questo in cui viviamo. «Viviamo?». O ironia della parola! C'era una volta a Roma in Via Margutta un gaio popolo di artisti e di onesti osti. Ahimè, non si comincia già a demolire la via, che conobbe tanti dei maggiori ingegni, per costruirvi dei garages e degli alberghi di lusso? Non ne hanno già distrutta quasi perfino la cara memoria? Dove siete, o artisti, o modelle di Piazza di Spagna? Dove voi, o osti onesti, discendenti di quel «caupo» di Ravenna che ingannò Giovenale, perchè invece di vino annacquato gli porse vino autentico? Un altro poeta di Roma antica creò la parola di «caupo atque malignus». I figli di questo vivono, ma i rampolli dell'oste di Ravenna sono morti.... Ah, l' Italiano ha ragione di chiamare «oste» il caupo di prima. Perchè «oste» significa nient'altro che «hostis», e ci ricordiamo ciò che Martin Lutero dice nella sua *Feste Burg*: «L'antico oste maligno furiosamente ora ci attacca». E Lutero, si sa, s'intendeva di vino e di osterie. Solo raramente succede poi ad un oste o figlio di oste, ciò che avvenne a Cola di Rienzo che i Romani impiccarono per aver tassato il vino.

Gettiamo uno sguardo sul campo seminato di ruderi. Nella città stessa una rovina accanto al-

Digitized by Google

l'altra. Ancora mormora la fontana di Trevi, ma nessun Peppino, il Fedelinaro, quale sacerdote scende sotterra per risalirne con bottiglie piene. Dove Otto Erich Hartleben, il grande poeta e pagano di Berlino, libava cogli amici italiani e tedeschi fino al canto del gallo, oggi girano i camerieri azzimati con piatti ricolmi. E la fiera di ogni notte da Zi' Pasquale? Finita. Scomparso è il Sor Rodolfo, il grosso Assuero delle Osterie romane, scomparsi i giornalisti che componevano il glorioso «Circolo Tolstoiano», diventati onorevoli e senatori come Faelli, «Gran-Dimitrich». Scomparso è Strozzaquintini, il vetturino eternamente sitibondo, e Marietta, la buona modella sempre pronta a consolare; scomparso Casali, l'Egerio Vaticano di tutta la stampa europea, scomparsi sono tutti quegli archeologi, artisti e scienziati che allegramente alzavano il gomito, e perfino quello storico tedesco dalle lunghe gambe e che aveva sempre una borsa di cuoio sotto il braccio. La borsa dall'aspetto così imponente non conteneva però preziosi documenti della Vaticana, ma la bottiglia di bianco asciutto che lo accompagnava giorno e notte. E le altre osterie? La mastodontica Zinnona in via dei Serviti, Zi' Pippo, dove Fraschetti, Durantini e i neri si bagnavano l'ugola, i «Tre Ladroni», anzi «le tre ladrone», perchè tre maghe vi governavano, la bella madre e le belle figlie. Vere ladre di cuori.... Poi il «Piccolo uomo» sul Tevere, l'asilo di tutti gli artisti senza quattrini? E la «Cantina degli Svizzeri», decantata da Gabriele d'Annun-

Digitized by Google

zio nella sua prefazione di questo libro, e che fu chiusa ai Romani da quel vinofobo Colonnello Réponds? Jacobini col suo nettare di Genzano trasformata in un *Tea-Room,* e la Basilica di Trajano profanata da una specie di *restaurant de chez Maxim,* con lampadine protette da schermi di seta, con camerieri in frack e da un'orchestra pretenziosa. E l'antichità, dove la troviamo ancora? La cantina del Palatino, vicino all'Arco di Costantino e incapsulata nel cubicolo di Augusto? Porta Capena dove, bevendo il rosso, si sentivano le fanfare delle legioni di Cesare? E quella osteria presso le Terme di Caracalla, che fu la villa di Asinio Pollione, e dove il piccolo e rotondo Orazio incitava il padrone di casa e gli amici a bere. *Nunc vino pellite curas*! Al quale gentile invito quelli rispondevano prontamente: *Nos nisi damnose bibamus*! Finito tutto. Finito è anche Gallitta presso il ponte Garibaldi, già presentito e celebrato da Giovenale; finita la cantina nelle Terme Diocleziane, una volta l'osteria più pittoresca di tutto il mondo. Finito è il tempio di Bacco (Sant' Urbano), dove la bella Egeria ebbe una *chambre separée* con Numa Pompilio. Finito il «Tavolato» e mille altre.... Nei Castelli la stessa miseria. Trapassata per sempre è l'«Alhambra» di Albano che avrebbe incantato un Teniers. Però rimane in via Appia antica, passata la Porta di San Sebastiano, la splendida osteria dei medici antichi (cioè fu tempio di Marte e vi banchettavano spesso gli Esculapi di Roma imperiale); rimane l'osteria-tomba o viceversa tomba-

Digitized by Google

osteria della Dama Tyrannis; rimane pure la cosiddetta osteria dell'Archeologia colla buona Sora Vittoria.... Ma ahimè, non è più la stessa di allora. E non più le mutande di Cicerone oscillano nel vento sopra gli spaghetti.... Anche Petraccio di Monte Compatri vive ancora, benchè l'avessero per sbaglio quasi sepolto alcuni anni fa....

Come a Roma così anche in tutta l'Italia il culto di Bacco è in triste decadenza. A Napoli per es. ci vuole abilità e fortuna per scoprire dopo le sette di sera un'osteria ancora aperta. Nessuno si ricorda del Dioniso barbuto del Museo Nazionale, dallo sguardo mesto. Chi mi dà poi notizia di quella divina osteria dei 500 Pitali di Siena che propinava una volta il più delizioso Chianti?

Ahimè, va male, male assai. Se non ci fosse una certa via a Roma, una volta la via trionfale di Bacco, dove *qualche volta* (non spesso) un «caupo» (*atque malignus*) si ravvede e versa nelle sue bottiglie un quarto d'acqua meno che di solito, tutta Roma, secondo il suo passato cristiano, sarebbe un solo mosaico di battisteri.... battisteri di San Giuseppe, San Filippo, Sant'Antonio, ecc. E mai torneranno i tempi quando si pagava a Frascati il litro delizioso 40, a Rocca di Papa perfino 20 centesimi, quando l'oste ed il cameriere dicevano «grazie» e quando in una certa Montagnola non si pagava ancora due lire di «coperta» per poter bere un litro e all'ombra di San Patrizio si facevano esperienze come le fece, ahimè, il cronista del *Popolo Romano*. Ma io conosco a Roma un buco ove Felicetta, la più graziosa delle figlie di un oste, mi

versa il rosso. Essa ha la lingua più spiccia di Roma, il visetto più piccante di Faunessa di tutti i musei romani e ha infine lo sguardo di Venere.... Però benchè io, proprio come il mio collega Orazio, sieda ogni sera a bere a tavolino con il signor Mecenate (si chiama proprio così, ma.... è diventato sarto....) malgrado ciò non penso affatto a gridare «Io Bacche!» Perchè il mio spirito vede già l'ultimo fiasco in uno scrigno di vetro del Museo delle Terme e sente come, colla benedizione di Giacomo Boni e di quell'«aquae potor» che è Stuart Gallenga, un nuovo San Giorgio libererà Roma dall'ultima osteria e dall'ultima goccia di vino....

Ab-duxere sitim tempora, Horati!

Sala Stampa, San Silvestro, Roma.

HANS BARTH.

Digitized by Google

I.

VERONA.

Digitized by Google

Poetae tenero, papyre, dicas
Veronam veniat....
CATULLO.

.... E vengono, o divino cantore; non si fanno pregar troppo e si precipitano con voluttà nelle braccia dell'incantevole Verona, nelle tue braccia, o Lesbia, i nuovi Germani! Precisamente come i barbari di un tempo, che, trascinati dalla forma della tua bellezza, ascoltando da lontano i tuoi canti di sirena, scendevano dalle Alpi a schiere interminabili, col passo cadenzato di un esercito in marcia, nelle corazze di ferro. Come allora quando:

> passavan su i carri
> diritte e bionde le donne amàle
> entro la bella Verona, odinici
> carmi intonando....

Che cosa non ha visto la vecchia e veneranda città dell' Adige! Heine la chiama il grande « rifugio dei popoli »; noi, specialisti nel genere, la chiamiamo la « grande osteria dei popoli »; Olimpo, Walhalla, Eden a un tempo; un'osteria potente, coronata di lauro, aureolata di poesia: l'osteria d'Italia! Dammi, o Giove, un'eterna giovinezza e io vorrò andare, camminando sulle ginocchia, a Verona, sognare nel crepuscolo all'ombra del palazzo degli Scaligeri e brindare con Can Grande, con Romeo e con Dante. E quando la notte

Digitized by Google

sarà discesa sulle misteriose acque dell'Adige, io, novello Endimione, mi lascerò rapire dalla Luna, alla ricordata insegna dinanzi alla porta di San Zeno. E le cinquanta figlie, che la Luna partorì al suo primo Endimione, siano cinquanta botti di quella celeste bevanda che imperla il bicchiere!...

Ah! l'indugiare nelle vecchissime viuzze e il confortante pellegrinare dall'una all'altra cappelletta! A ogni secondo uscio un bettolino: ma quali bettolini e quali osti! Qui Orazio non avrebbe avuta alcuna ragione di lanciare il suo giudizio: *Oste e frodatore* (*caupo atque malignus*), poichè a due passi dai bettolieri qui l'Adige scorre e mormora inviti delittuosi al loro orecchio, ma nessun caupone veronese ha mai versato nel suo vino una goccia dell'Adige. Catullo, che era nato presso Verona, condannava gli adulteratori del vino *ad severos* (al diavolo) e d'allora in poi non si trovano a Verona che vinai onesti, come quel tale di Ravenna, di cui si lagna Marziale: « giorni fa un furbo oste di Ravenna mi truffò; invece di vino annacquato mi offerse vino puro, il mariuolo ».

La nostra prima meta sarà Verona vecchia. Nel centro della vetusta città, non lungi dalle elevate tombe dei principi, ecco un alto palazzo, minaccioso: un lato guarda la viuzza dov'è la casa dell'infelice Romeo, l'altro guarda verso piazza Indipendenza (posta centrale). Qui è

L'osteria Scaligera.

(che ha però il modesto titolo: « Antica salumeria ed osteria Mazzon », Piazza Indipendenza, 2 e 3).

È una vecchia costruzione puntellata, ripulita e necessariamente modernizzata: una parte del palazzo degli Scaligeri. Il deposito dei salumi, nel sotterraneo, col suo eccitante profumo ci invita nel mondo della leggenda: forse in quella enorme caldaia, dove ora fuma il cotechino e che invia in omaggio al nostro naso un

Digitized by Google

odore promettente, Ezzelino, il più feroce di tutti i Ghibellini, cuoceva i suoi nemici di parte guelfa. Occhieggiano curiosamente intorno i lardi appesi al soffitto, i prosciutti, le piramidi dei formaggi e una selva quasi fantastica di salcicciotti e di salami. Ci riceve amichevolmente il padrone, con una serena faccia indulgente, e sorride con intima compiacenza la bella padrona, spigliata, attraente, rotondetta. Ma usciamo dalla prosa del pianterreno e saliamo su nelle sfere romantiche del primo piano, tra colossali colonne antiche e gigantesche pareti. Eccoci in una sala grandiosa, con la volta a croce, dove le memorie si accumulano, un refettorio, in cui ogni tavolino odora di storia e ogni tovaglia reca storiche macchie.

Che buon vinello bianco frizzante ci fanno versare nella tazza i nostri Mentori, il pittore dall'Oca Bianca, di fama universale e il geniale poeta Barbarani! Che cosa non mi va raccontando questo « bianco asciutto », che ha come un aspetto chiacchierino! Di me, egli dice, si è deliziato già il grande poeta, Catullo, guardando negli occhi dell'amica, allorchè cantava:

Bona atque magna
Cena non sine candida puella.

Del mio sangue, egli continua, il truce Alboino riempì certamente il cranio del suocero, quando disse le fatali parole: — Bevi, Rosmunda, bevi —; nella mia vena si sono immersi e saziati il flagello di Dio, Attila, dagli occhi grifagni, e il sire Carlo Magno, il biondo Alarico che sonnecchia nel Busento, Corrado, il perfido rampollo di Arrigo IV, e lo stesso giovane e dolce Corradino di Svevia coi suoi baldi guerrieri. Tre mesi rimasero essi a gozzovigliare in questa Capua dei Germani, ammirando gli occhi neri e le coppe d'oro, mettendo a pegno per vino le loro spade, e così lasciarono che l'astuto Angiò compiesse il suo piano. Ma tutti, tutti pugnarono con tedesco valore contro il gigante

Digitized by Google

della « sete », come Dietrich col respiro ardente contro i giganti Signoto ed Ecke, i simboli del « Kater ». Ma l'eroe Dietrich aveva pur vinto e non mai e in nessun modo nelle bettole lungo l'Adige si ebbe più notizia della terribile fiera. Dalla veneranda sala si entra nella cucina medioevale, che dà l'idea dell'antro delle streghe, nel poema di Faust. Un camino monumentale è rischiarato dalle fiamme e vi si affaccenda una vecchia. È forse la vecchia strega di Verona? Alle pareti e al soffitto rami di ogni specie, quasi preistorici, fiaschi, salami, piatti e una piccola lampada che arde. Nell'ombra paurosa corrono mormorii e risate come di spiriti e di folletti. Eppure come ci si riscalda bene a questo fuoco quando la tramontana urla nelle gole delle Alpi! La vecchia (non è forse stata un giorno la nutrice di Giulietta?) invita Romeo ad un colloquio di intimità spiritica. E intanto una vocina delicata esce dal camino e mormora sarcasticamente: *Lugete Veneres Cupidinesque; passer mortuus est meae puellae.* Evidentemente è quel golosetto di Catullo che vorrebbe assaggiare lo stufatino, ma giunge rapidamente la vecchia col mestolo e col rosario, e lo spirito pagano ha appena il tempo di risalire nella canna fumosa e involarsi verso l'anfiteatro, dove vive con la liberta Lesbia in un quartierino non mobigliato.

Non ogni giorno è festa e non ogni notte si può trattenerci con gli spiriti e gli spettri, nemmeno a Verona.

Vi è anche, nel centro, comoda, simpatica e pulita, la piccola

Bottiglieria al Piccolo mondo antico

dei Fratelli Sterzi, Scudo di Francia, 3, non lontano dalla Via Nuova.

Vi s'incontrano persone serie, « cittadini di Verona, diversi uomini e donne, parenti delle due famiglie, musicanti, servi, guardie, ecc. » come dice Shakespeare nel frontespizio di *Giulietta e Romeo.*

Digitized by Google

Il loro conterraneo, che li chiamò «poltroni» e Verona un triste nido (*Verona turpe Catullo*) non fu certamente che un calunniatore. Così essi anche sotterra fanno strage delle grandi bottiglie del piccolo oste (Valpolicella, Valpantena, Bardolino), come il «selvaggio Tybolt» che cantò in una variante di Nietzsche: «Umido è tutto quanto io abbraccio, vuoto è tutto quanto io lascio; io sono certamente una botte»; essi ammucchiano e succhiano fino alle ore cinque, quando dalle vicine arche degli Scaligeri i cani marmorei, *can grandi* e *can piccoli*, abbaiano al mondo e una donna velata, col libro delle preghiere sotto il braccio e gli occhiali sul naso, vola verso il Duomo! È Adelaide, la pia e infervorata sposa di Arrigo IV, la più grande bacchettona che l'Adige abbia mai visto.

Ma affrettiamo il passo. Non fermiamoci dinanzi al maestoso palazzo che reca il brutto nome «Bevilacqua».

Fu Bevilacqua che tradì Verona consegnandola al leone di San Marco.

Beveva acqua, il Giuda: la perfida acqua scorreva nelle sue vene e nessun Tiresia potrà mai placare la sua sitibonda ombra....

Avanti a sinistra, alla

Löwenbräu

in piazza Brà.

Birra a Verona? Sicuro, anche birra: e del resto *variatio delectat*. È un locale imponente, allestito perfettamente all'uso tedesco, con allegre caricature di bevitori. Dalle pareti le teste di cervo guardano con occhi rosseggianti, illuminati dalle lampadine elettriche, le tazze ricolme e i camerieri in coda di rondine. Di fronte, la severa massa dell'anfiteatro; l'anfiteatro dove un tempo apparivano i Cesari e i gladiatori combattevano e il pubblico veronese si affrettava verso la Löwenbräu.... Ma che sto raccontando? Prima di tutto gli

Digitized by Google

antichi Veronesi non conoscevano affatto la birra di Monaco, ma conoscevano soltanto il *Merum Thyonianum* e il *Vinum Rheticum* (serviti alla tavola di S. M. l'imperatore Augusto), e poi la « Löwenbräu » di Verona è stata fondata molto tempo dopo, come una fortezza avanzata della Baviera contro il più terribile nemico dei Tedeschi: la sete. E, del resto, non è stata Verona un po' bavarese sotto Ottone il Grande? Non vi si è riunito anche il parlamento tedesco quando non v'erano ancora socialisti?

Ed ora, giù il cappello e contegno pieno di riverenza! Io ti introduco, o lettore, nel più devoto santuario di Verona, anzi dell'Italia, del mondo: io ti porto nella

Luna

(a porta San Zeno).

È proprio soltanto vino di terrestre collina quello che vi si imperla ed è servito

Dal più bel fior del Veronese piano?

È dunque soltanto cosa di quaggiù, custodita per noi mortali? Oh no! È il nettare d'Omero, venato di rosso, è Lete, è l'apoteosi di Bacco transustanziata in liquide gocce, è un solenne inno degli Dei cantato in un giorno di voluttuosa ebbrezza, è un ditirambo, che lo stesso apportatore di gioia ha dettato:

Dolce pericolo, o Dio,
o Leneo, o tu, che coroni
i sonni con la verdeggiante foglia della vite.

(ORAZIO).

Salutiamo la vecchia basilica di San Zeno, con tutte le sue seduzioni d'arte, usciamo fuori della dorica porta ed eccoci, pochi minuti dopo, nel più sereno dei pae-

Digitized by Google

saggi, di fronte alle Alpi, sotto il più profondo firmamento del buon bevitore, dove sfolgora il *Sole* e ride la *Stella* e soprattutto invita la casta e silente *Luna*. Il suo raggio placido e pallido ci attrae e noi prendiamo un bagno di giovinezza, come Faust, nel suo vago splendore. Ecco Gina, la fiorente figlia della più provocante delle mamme! Scendi giù nella grotta e portaci la delizia dei colli veronesi, la delizia fresca e voluttuosa, dalla lieve schiuma e frizzante, la rossa delizia — m'intendi? — nella cui capace e chiusa arca io vorrei riposare un giorno, come il Duca di Clarence:

— Dove avrai tu riposo
O stanco pellegrino?
— Entro la bella Luna
Nel più ricolmo tino. —

.... Ed ora siedi qua, presso di noi, co' tuoi occhi languidi, ammalianti, col tuo seno roseo, sognato da Catullo (*En heic in roseis latet papillis*), con la tua boccuccia di ciliegia, che un poeta vorrebbe baciare. Tu non ti stanchi mai di scendere sotterra, prendere il dolce nettare e riempirne le coppe, e come pii pellegrini le nostre labbra si inchinano, io non so se più verso il tuo capo o verso il tuo dono. La *Luna* è come una «Kneipe» di studenti tedeschi fuori della città, anzi è come il soggiorno dell'innamorata locandiera dei Tigli, che mi rievoca quel canto più eroico della mia epopea studentesca, quando il mio naso, degno di greco scalpello, volò via e scomparve per opera di una sciabola, che l'invido Apollo pose forse nella mano del mio avversario. O Dei, datemi ora in compenso un'eterna sete ed io vorrò eternamente alzare il gomito in vista della bellezza di Gina, dolcemente illuminato dagli occhi di madonna sua mamma, la Siora Emma, e dal rubicondo naso del taciturno suo genitore, carezzato dallo sguardo della fiorente sorella, pervaso dallo spirito bacchicamente gaio dell'amico poeta Catullo. Ed io eter-

Digitized by Google

namente toccherò le corde dell'arpa salmodiando e come il grande Hauff nella *Ratskeller* di Brema, anch'io ingoierò ora un quinto ora un paio di boccali del purissimo liquido, senza alcun inconveniente, benchè non abbia anch'io nella testa il provvido rubinetto, che permetta l'esalazione dei troppo gravi vapori, quando il mio cervello è saturo. E in tutte le lingue esclamerò: Dio Bacco è grande e la Luna è la sua profetessa! E poichè ci siamo, amico lettore, fermiamoci un po' e beviamo ancora.

Verona, qui te viderit
Et non amavit protinus
Amore perditissimo,
Is credo se ipsum non amat
Caretque amandi sensibus
Et odiat omnes gratias (1).

(1) Dall'*Itinerario* del secolo XVII.

Digitized by Google

II.

MILANO.

Digitized by Google

> La primavera in fior mena Tedeschi
> Pur come d'uso....

Così canta Carducci nella *Canzone di Legnano* e realmente essi, « li Tedeschi lurchi » di Dante, piombano in allegre comitive su Milano. Ma non li spinge — oh no! — la vecchia e terribile sete di sangue, ma una sete più nobile, quella più civile e più vera del liquore di Bacco, della bevanda deliziosa, che, secondo il re David, « letifica il cuor dell'uomo » e secondo Alceo è « lo specchio dell'anima » e secondo Platone « signoreggia i valorosi ». E per onorare e seguire l'esempio di tutti insieme questi sommi, l'ingenuo Tedesco corre al vischio di Milano, come la mosca. Ma ahimè! in qual parte dei lombardi piani zampilla una sorgente di vino? Dove? Se tu non avessi la tua buona guida o qualche fedele amico, ti troveresti come il grano piantato nella sabbia del deserto. Scovare a Milano — e anche a Genova — un bicchiere di vino da galantuomo è più difficile che incontrare una persona devota a Roma. Anzitutto, caro lettore, facciamo una corsa nel regno di Gambrino. Milano è addirittura una « città birrosa »; come chi dicesse, la Monaco d'Italia.

A ciò nulla toglie la continua anarchia che, quanto alla birra, regna sovrana nel

Ristorante della stazione,

dove tutte le birre del mondo s'inseguono costantemente con una rapidità cinematografica. I Tedeschi

Digitized by Google

non sono venuti a Milano soltanto per il Duomo, ma anche per portarvi il culto del succo dell'orzo, che nelle gole lombarde ha trovato la più festosa accoglienza. Il punto centrale di Milano, e anche della zona dedicata alla birra, è il Duomo. Così, quand'è scoccata la mezzanotte e quasi tutta la città riposa, i 4000 santi che popolano la marmorea foresta della vecchia cattedrale possono scendere in frotta, cercare i fraticelli tedeschi che danno il nome alle varie birre, i *Paulaner*, i *Franziskaner*, il pio *Kindl* di Monaco e trattenersi con loro segretamente e allegramente fino al canto del gallo mattutino. Ecco perchè tutte le più importanti birrerie stanno raggruppate intorno al Duomo.

Dietro il Duomo è il ristorante

Orologio

(*Augustinerbräu*); una volta era una piccola trattoria, oggi è una specie di « Bierpalast ».

È frequentata dalla migliore società, specialmente la sera e dopo il teatro. V'è anche un tavolino dove si raccolgono artisti come Carcano e Tallone; vi si vedeva generalmente Ernesto Teodoro Moneta, sicuro di trovarvi la pace, di cui fu il più vecchio apostolo. La birra vi è sempre fresca, spillata dalla botte e servita in calici di vetro. Fino a pochi anni fa passeggiavano fra un tavolino e l'altro pompose fioraie, in ricche *toilettes* di sera: ora sono scomparse.

A pochi passi di distanza, presso i portici, in via Ugo Foscolo, è lo

Spatenbräu

che ha l'aspetto di una birreria di stile tedesco antico, con pesanti tavolini di quercia, dischi di sparto.

Vi si parla molto tedesco svizzero, e, forse per la vicinanza del Duomo, vi si usa un linguaggio architettonico tutto speciale, così che si ha la rara soddisfazione di ordinare al cameriere *una colonna*.

Digitized by Google

Un po' più oltre, nella Galleria, il

Gambrinus

di carattere internazionale: *grill-room*, un'infinità di giornali, concerto di dame viennesi che possono anche essere napoletane, birra di *Bürgerbräu*.

Nella stessa galleria, nel braccio verso via Ugo Foscolo, il

Savini o *Stocker*

ristorante di lusso, frequentato da *sportsmen*, uomini d'affari e letterati, specialmente nell'ora del *déjeuner*.

Nella stessa zona, con ingresso sotto i portici, la nuova birreria

Apollo

che invece di rimanere sul Parnaso è disceso sotto la Galleria. Il locale, vasto ed elegante, è tutto sotterraneo.

Di fronte alla facciata del Duomo la grande

Birreria Nazionale

nello stile dei caffè francesi. Specchi dappertutto alle pareti, tavolini di marmo, divani rossi, mobili moderni, musica in alto, e ottima Pilsen in basso. È molto frequentato da indigeni e dai buoni provinciali: è un luogo degno degli Dei sitibondi.

Dietro la via dei Mercanti, e precisamente dietro il palazzo dei Giureconsulti, dove era una volta il telegrafo e dove ancora si ammira una torre con un Sant'Ambrogio minaccioso, troviamo la

Fürstenbräu

e un cartello ci informa che questa birra era (1) bevuta a tavola dall'Imperatore di Germania.

(1) Cioè: *era*.

Digitized by Google

È un localino d'angolo, simpatico, creato da quel Sigismondo Stern, il cui nome significa « stella » ; Sigismondo, l'unico della casa delle « stelle di David » è il Napoleone della birra tedesca in Italia, poichè egli fu colui che ha fatto sorgere tutte le birrerie tedesche in suolo italico, da Milano a Napoli. Una graziosa figurina s'aggira leggiadramente nel piccolo locale ; è forse l'unica Ebe rimasta nelle birrerie di Milano. — Oggi, invece della birra di « S. M. », vi si vende *Lysoform. Sic transit gloria mundi.*

Il regno di Bacco a Milano! Chi non sorride sotto i baffi a queste parole ? Chi si tiene dal mettermi sotto il naso un giudizio da me pronunziato altra volta, quando citai a questo proposito la « città dolente » ecc.? Ma io non mi vergogno di battermi il petto, di dirmi pentito, di confessare « mea culpa, mea maxima culpa ». Poichè sappiate che mi sono convertito e da Saulo son diventato Paulo. Sì : Milano è una città dove si può bere dell'eccelso vino. Soltanto occorre sapere dove si celi la sacra ed invisibile arca, dove sorgano, non già gli altari del dio ignoto, ma gli ignoti altari del notissimo Bacco. Con una pianta di Milano facilmente il lettore scorterà alle prime delle seguenti osterie, ma per le altre lo consiglio di pigliare una carrozza o un automobile o, meglio ancora, un « advorsitor », cioè uno di quei compagni rimorchiatori, che usavano presso i Romani antichi.

Partendo da piazza del Duomo, percorsa la via de' Mercanti e attraversato il Cordusio (dov'è il nuovo palazzo della Borsa) si va in via Meravigli e si trova

L'Unione cooperativa.

Grandioso palazzo in istile del Cinquecento, grandi sale, alte, ariose ; gallerie, scale, colonne. Vi si ha del vino eccellente, ma l'ambiente è solenne e i frequentatori sono piuttosto gravi, compassati. Qualche cosa di

Digitized by Google

simile aveva scoperto Heine a Berlino, dove, per giungere alla illusione di una poesia dell'ambiente, bisogna prima essersi elettrizzati con mezza dozzina di bottiglie.

Vini Sardi

di Zedda, in via Orefici.

Se Papa Martino IV fosse ancora in vita e arrivasse a Milano da un viaggio in Isvizzera, egli apprezzerebbe qui la sua vernaccia, che tanto gli piaceva a Roma. E poichè siamo in argomento ecclesiastico, attraversiamo la piazza del Duomo e facciamo una visita al Vaticano milanese.

Come il Vaticano di Roma ha il suo « bettolino degli svizzeri », così il palazzo arcivescovile della metropoli lombarda possiede la sua

Cantina dell'Arcivescovado

che si apre in una porticina un po' appartata, dietro al lato posteriore di Sua Eminenza l'Arcivescovo. L'ingresso è nella stessa Via delle Ore, allo sbocco in Piazza Fontana. Un melanconico lumicino rosso invita il pellegrino. Si entra in un antichissimo androne a gran volta, con archi colossali, con imponenti costoloni, ma tutto — orrore! — è sbiancato e modernamente dipinto. L'oste dell'arcivescovado ha assassinato tutto quello che v'era di poetico e di romantico, forse ricordando che nello stesso luogo era stato assassinato Galeazzo Sforza. Soltanto la cattedra e i banchi del coro, dove un Abramo da Santa Clara potrebbe tuonare contro la perfidia dei tempi, conservano ancora al locale un residuo dell'antica poesia.

Dalla dimora del cardinale arcivescovo, se non vogliamo abbandonare la santità, possiamo farci trasportare a Sant'Ignazio e avremo la sorpresa dell'

Osteria in chiesa,

ciò che costituisce indubbiamente una curiosità più unica che rara. Il titolo ufficiale è anzi prosaico « Grande magazzino di vini di Rossi Pietro ». La Chiesa è all'angolo di Via Monforte e Via San Damiano, dieci minuti a nord-est del Duomo (vi passa vicino il tram di Porta Monforte).

Nel luogo ricco della grazia divina si abbracciano osteria e santuario! Al lume di una piccola lanterna rossa spiccano nella notte — poichè di notte vanno visitate le osterie storiche — le spettrali linee della vecchia chiesa de' Gesuiti. Un moderno Fischart direbbe: « Ecco un tempio di Gesuiti che è servito a qualche cosa ». L'interno della chiesa, scarsamente illuminato, col soffitto altissimo, è pieno d'ombre imponenti e produce un'impressione strana. Lungo le pareti della navata s'allineano gigantesche botti, sopra le quali s'inalzano o fuggono affreschi sbiaditi, colonne screziate, avanzi di stucchi dorati, e qua e là torsi di angeli esterrefatti. L'altar maggiore, trasformato in un misterioso ripostiglio di bottiglie, ricorda il divino oracolo, a cui Pantagruel e Epistemon susurravano la loro preghiera:

> ***O Bouteille,***
> ***Pleine toute***
> ***De mystères!***

E l'oracolo rispondeva:

— *Trinc!* —

Ma anche noi possiamo qui trovare un posticino e confortarci, come l'eroe di Rabelais, con un « sorso teologale » (*choppiner théologalement*).

Possiamo anche discutere intorno alla stringente logica di quell'acuto parroco di Médan, il quale ragionava così: « Io seguito a bere. Se io non bevessi sarei morto e la mia anima andrebbe a rifugiarsi in uno stagno pieno di rospi, perchè essa non potrebbe durare

Digitized by Google

stando asciutta.... Insomma, è meglio far meno chiacchiere e bere di più. Dite dunque *amen* e bevete! » Con le quali parole qui nella chiesa di Sant' Ignazio a Milano io alzo il mio bicchiere, m' inchino e mando all'allegro filosofo in nome mio e dell'amico lettore un cordiale saluto nel suo stesso latino maccheronico: *Vivat-fifat-pipat-bibat*! (1). In questa cappella Sistina di Bacco un imponente corridoio, formato di barili, conduce dal portale attraverso la navata di mezzo fino all'abside. Dinanzi, a destra, dietro una griglia, sorge il banco, dove sorride una vispa ragazza; poi in linee parallele seguono forti tavolini di quercia con gente del popolo che beve religiosamente in silenzio.

In un angolo arde il fuoco sacro per la cucina casalinga. Qua e là si aprono le cappelle laterali, protette da botti dipinte in rosso e da gigantesche gabbie piene di bottiglie, che pare ci pispiglino con gorgheggi di usignuoli e di capinere. Nessuno sguardo profano spia entro queste camere a due di Loyola dove le coppie possono baciarsi senza turbare i puttini che volano nelle pareti recando le ghirlande di fiori. E nessuno si scandalizza di quei baci, poichè la cosa non fa punto chiasso, e se ne vuoi sapere di più, leggi le novelle monacali del Boccaccio e il racconto di Heine a Lucca (cap. V).

E non è sempre necessario essere proprio due sposini in viaggio di nozze per cercare al riparo di queste botti di Heidelberg la benedizione di Loyola. Perchè le Milanesi, diceva il Seume, sono le più belle donne d'Italia: e il fuoco dell' inferno ha bisogno di essere alimentato e il fine giustifica i mezzi.

A una somigliante metamorfosi è stato sacrificato anche il povero San Maurizio. Egli ha passata l' intiera vita a predicare in favore dell'acqua, ed ecco che la Nemesi della storia ha trasformato il suo convento in una delle più ammirevoli cantine di Milano.

(1) Brindisi di Epistémon.

Digitized by Google

In quell'ex-convento, in Corso Magenta, 22, il degno signor

Giuseppe Frovera

ha raccolto le migliori bottiglie di Piemonte, edificando con esse una bottiglieria di primo ordine. Quanto a *chic*, Sant' Ignazio non arriva alle ginocchia di San Maurizio. Il locale è di una rivoltante pulizia. Nei sotterranei, sotto la strada e i trams, riposano le cantine, dove il signor Giuseppe ha imprigionate le povere anime della vite, che poi attendono un'allegra morte liberatrice nelle gole sitibonde.

La cantina ha un'imponente volta a croce: 14 cappelle sotterranee, 140.000 bottiglie e botti gigantesche di 3000 ettolitri.

All'oscillante lume della candela somiglia alla officina di Vulcano, come fu dipinta dai vecchi fiamminghi. Se il padrone è di buona luna, vi si spilla dalle varie botti e il cuore si rallegra. Sulle nostre teste v'è la chiesa claustrale, con gl' immortali affreschi di Bernardino Luini.

A proposito, io consiglierei al signor Giuseppe un ottimo affare. Egli dovrebbe aprire nella volta sotto i più rinomati quadri della chiesa, una botola invisibile, con una specie di ascensore da palcoscenico. Quando l' inglese è in posizione dinanzi a uno di quei dipinti e va in visibilio, si preme un bottone, e lentamente, dolcemente, senza che se ne accorga, l'osservatore viene abbassato nella cantina. Quale spettacolo! Quelli che son giù vedono discendere, come dalle nubi, prima un paio di enormi stivali e poi due lunghe gambe rigide e sottili, e finalmente gli scopettoni, le lenti e il velo dell' inglese.... il quale non si è ancora rinvenuto dalla sorpresa, che un esperto cameriere gli punta contro il petto una buona bottiglia piena, dicendogli: — Chiunque tu sia, bevi o sei morto! — Scommetto che John

Digitized by Google

Bull non se lo lascia dire due volte e che gli affari della ditta Provera, con questo sistema di discesa, continueranno prodigiosamente a.... salire.

Un'osteria *chic*, « intellettuale », si trova proprio nel centro, in Via Pattari, 6 (a uno svolto del Corso Vittorio Emanuele) ed è la

Bottiglieria Astigiana

che è formata da una serie di camere e camerette incastrate l' una nell'altra.

La sera vi bazzicano artisti, giornalisti, intellettuali d' ogni ceto. La stanza interna, con rivestimento in legno, è decorata umoristicamente con caricature varie: in una di queste il padrone è raffigurato come una balia che allatta i suoi clienti. Ed ha allattato anche me, questo re dei *biberons*, e il suo latte squisito ancora m' inonda di dolcezza durante i miei sogni. Lo chiamano « Siur Enrico » ed è anche poeta. Egli presenta le sue bottiglie sopra lucenti vassoi zincati; un senso di patriarcale dignità si diffonde nel suo regno e, nei suoi editti scritti in italiano del Trecento, egli raccomanda ai suoi sudditi di bere. Ed essi ubbidiscono, e come! *Je bois comme un templier, plus qu'une eponge, tamquam sponsus, sicut terra sine aqua*! (Rabelais). Ed ora comprendiamo benissimo anche noi perchè il vecchio Poleotto chiamasse la Milano de' suoi tempi « Gerusalemme »: una Gerusalemme dove dietro le mura di vecchi pregiudizi scorre il *Kidron* della più deliziosa bevanda e dove il tempio di Salomone risuona di bacchica gioia.

Gerusalemme riconduce il nostro pensiero ai cedri del Libano, che dev'essere « il dilettoso monte », per tutti quelli che.... libano. Milano essendo tutta in piano nessuno sognerebbe di scoprirvi dei monti dove non si sale ma si beve. Esempio: Montemerlo, perduto nei giardini pubblici, isolato dal mondo. Esempio più

Digitized by Google

comune, il Montefiori, un locale messo a nuovo, dove troneggia il signor

Luigi Monzini

e che si trova in fondo a via degli Orti (tram di Porta Romana). C'è di tutto: botti, barili, damigiane, bottiglie, giuoco di bocce, bambini, un cane e anche un pappagallo. Il sor Luigi a certe ore un po' tarde diventa oratore e pronunzia discorsi filosofici. I suoi avventori diventano facilmente per lui altrettanti « zii ». Egli è fiero di certe bottiglie dai nomi strani: si chiamano « Barbacarlo » e « Sangue di Giuda ». Il sindacato dei corrispondenti di giornali è anch'esso uno « zio » del signor Luigi ed ha bevuto più volte il « Sangue di Giuda ».

Tra gli artisti è conosciuto il

Circolo artistico « Torta mater »

facilmente accessibile perchè si riunisce tutte le sere all'Albergo del Cervo, in Viale Principe Umberto, 14, poco distante dalla stazione centrale.

Nell'albergo una sala ricca di decorazioni serve per le adunanze e per le bevute dell'allegro convegno: sul tavolo è issato lo stendardo dove sono stati dipinti i simboli dell'arte (uno spazzino), della scienza (un cieco che trova.... un ferro di cavallo), dell' industria (uno che ruba un orologio), del commercio (una donnina allegra). Sotto lo stendardo pendono le catene di Colombo, corone, schizzetti, un cappello da alpinista, una rotella e un turacciolo. Scopo del sodalizio, a cui appartengono pittori, scultori, poeti e dotti, è esclusivamente il culto di Bacco. Chi contravviene allo statuto della società, paga un fiasco. Le contravvenzioni sono piuttosto numerose: in un semestre soltanto furono pagati 1800 fiaschi e furono anche.... bevuti. La società si fregia anche di uno stemma, che reca un gallo con

Digitized by Google

l' uovo, e il motto terribilmente ironico: « Il vino si fa anche con l'uva ».

Infine col tram elettrico andiamo a fare una visita alla

Pompei a Milano

che è in fondo al Corso Indipendenza ed ha questo titolo: « Antica osteria dell'Acqua Bella ». Il lettore non si spaventi di questo titolo: l'acqua sarà bella, ma io non so dire se è anche buona, perchè non l' ho assaggiata. È un'osteria di campagna, che per il colore rosso e le colonne antiche, di cui è ornata la sala principale, può passare, con molta fantasia, come una reminiscenza pompeiana. Dietro la vecchia casetta idilliaca un giardino solitario con alti olmi e platani: si è ancora in Milano, ma si crederebbe di trovarcene molte miglia distanti. Per la tranquillità dei clienti dirò che a questa Pompei milanese manca il fumante Vesuvio: però il fumo è abbondantemente provvisto dalle pipe degli avventori.

E poichè siamo ormai presso il dazio, addio superba Milano. I Tedeschi, ai quali da Barbarossa in poi tu hai spesso guastata la digestione, ti salutano: il tuo vino ha fatto loro dimenticare tutto il passato!

Digitized by Google

III.

LUGANO.

Digitized by Google

Sta sul mio tavolo il fiasco, di paglia fasciato,
A Roma un dì fu pieno, vuoto è qui a Lugano.
Prestami fede, lettore, nessuna stilla di vino macchia
[questo libro,
Annacquati, credimi, sono i miei versi.

HANS BARTH, "*Roemische Asche*".

Nunc est bibendum! giubilano lo Svizzero tedesco e il Milanese e difatti in pochissimo tempo essi arrivano dove i vini del sud e quelli del nord si dànno appuntamento, come i seguaci di Mercurio alla Fiera di Lipsia. Se dipendesse dai « canvetti » e « grotti », come dicono a Lugano, la Regina del Ceresio non sarebbe che una sola Bacchia. Si domanda solo: i canvetti sono fatti per gli uomini o gli uomini per i canvetti? I canvetti poi (le osterie fuori della città) sono ancora più romantici di quelli della Campagna Romana. Perchè dovunque in quel divino paesaggio si apre una vallata pittoresca, e dove castagni, platani ed olivi formano un bosco, degno del pennello di Claudio Lorenese, il Ticinese ha messo un canvetto o grotto. Ed ha dimostrato lo stesso fenomenale istinto del frate, che anch'egli per il suo convento ha cercato sempre il posto più bello. Tutte queste osterie di campagna sono popolate di gente che si diverte a giocare alle bocce e ad assorbire il vino da calici di porcellana variopinta. E non bevono che un.... quintino, mentre il Romano di allora non si contentava di un litro. Ahimè.... coll'amarezza dei tempi anche il Romano è diventato quasi astemio. O Forel, tu hai vinto! (1).

(1) Forel, prof. di Zurigo e capo del movimento anti-alcoolista.

Digitized by Google

Cominciamo dalla città. Chi visita il museo, vi trova quadri di Lugano dei tempi passati. Non si vede che una sola enorme vigna, dalla quale emergono solo osterie e conventi. Una vera delizia a vedersi. Difatti a Lugano quasi ogni stimabile osteria di città si erige su un luogo sacro, sopra una cappella o un convento. E il vino che vi si beve? Quando un giorno re Umberto domandò ai Trasteverini: — Che c'è di nuovo in Trastevere? — allora quegli originalissimi fra i Romani risposero: — Maestà, c'avemo er vino bono. — I Luganesi potrebbero dire lo stesso, se re Bacco andasse a fare loro visita in uno dei suoi viaggi d'ispezione! I vini che si bevono a Lugano non hanno un' aria di famiglia come quelli che si bevono in Piemonte, in Toscana, nel Lazio ecc. Il magnifico « Nostrano » è (almeno a Lugano) divorato dalla fillossera e i vinai lo sostituiscono con un liquido rosso indefinibile che, dicono, viene dal Monferrato, o col cosiddetto « Chianti », che è del resto, spesso ottimo. Poi si trovano dappertutto splendidi vini in bottiglia (Barbèra, Barolo, Freisa, Grignolino, ecc.) e nei locali più eleganti vini del Vallese, del Vaudois, del Reno. Un vero e confortantissimo mosaico di bottiglie attraverso la quale il portatore guarda entusiasmato al paese promesso come attraverso un vetro variopinto.

Ab Jove principium. Il Giove Bibulo della antica Colonia romana *Lucanum* però non troneggia sopra le nubi, ma in mezzo della città, dirimpetto alla Chiesa di Sant'Antonio, in un locale che colla sua stretta porticina di vetro e il lungo corridoio interno rassomiglia stranamente all'un dì famoso « Fedelinaro » di Roma. Come quello così anche il Fedelinaro di Lugano contiene certi fàscini bacchici. Qui da

Antonio Nobile

di giorno e di sera i migliori seguaci di Dioniso si radunano per un misterioso culto. Anche quest' osteria

Digitized by Google

non è altro che un' antica volta a croce di convento, dove di notte, quando i buoni borghesi riposano presso le loro legittime (o illegittime), i mummificati padri girano, delle deboli candele fra le mani di ossa, fermandosi davanti ad ogni botte. Nelle grandi feste ecclesiastiche o nelle feste della Confederazione allora vengono a visita anche i *confratres* che nelle catacombe dei cappuccini di Roma e Palermo sono inchiodati sul muro come le nottole sulle mura delle stalle nei villaggi. Perchè volano proprio nel convento del buon Nobile? Oh, per ragioni rituali spiritiche! Bisogna sapere che il locale di Nobile rappresenta in ben divise quattro parti tutto il simbolismo dantesco. Ci sono il Limbo, il Purgatorio, l' Inferno e il Paradiso. Nel Limbo, luogo di quelli senza anima e degli astemi, subito dopo la soglia custodita da nessun Cerbero, la sorella dell'oste vende formaggio (se per combinazione, non c'è una guerra mondiale). Proprio come anche il Fedelinaro di Roma dietro il suo banco lavorava colle mani nei capelli delle Sirene (fedelini) e le offriva alle belle acquirenti. Segue il budello del Purgatorio, ove nelle serate d' inverno gli ottimati siedono nell'enorme camino e inumidiscono la loro vita interiore col rosso di Monferrato. Quando ci vedi il mio amico, il migliore dei direttori di telegrafo d'Europa (ha una chioma di capelli nerissimi alla Salvator Rosa) salutalo. Egli è un *gentleman*. Ah,... non sono i peggiori di Lugano, che passano la loro vita nel camino di Nobile! Terza stanza: l' Inferno. Grande serra di vetro, piena di dannati che cantano e bevono. *Nos nisi damnose bibamus*! Torturati da immensa sete essi sorbiscono dei microscopici quintini e credono di essere in cielo, mentre sono.... nell' Inferno. Finalmente il Paradiso, la quarta stazione simbolica che chiude il mistico budello. È una camera, pulita, le mura coperte di legno scuro e fatta proprio per «forestieri». Ne vengono moltissimi dall' Elvezia tedesca ed hanno tutte le tipiche qualità del forestiero decantato. Sono

Digitized by Google

coppie di innamorati, di sposi e non sposi e buttano giù le bottiglie di Nobile che è un piacere a vederli. Lui stesso il nobile Nobile, colla suprema testa di antico Romano, col naso aquilino, pare il fratello gemello dell'immortale Peppino.... Ma quando guardiamo più da vicino ci accorgiamo che egli non è altro che il vecchio Caio Mario che tante volte abbiamo visto nei Musei romani ed ora rifugiatosi a *Lucanum*, sotto le ali della Confederazione Elvetica.

Traversiamo la via e dalla « Commedia divina » passiamo alla onesta bottiglieria di tipo antico, la

Posta

Caffè provinciale dei tempi passati.

Sui tavolini si trovano giornali molto letti e le mosche vi fanno le loro passeggiate. Qui, scommetto, il venerando Fogazzaro bazzicava quando veniva dalla vicina D'Oria per comprarsi tabacco per il naso, onde ispirarsi per il suo *Piccolo Mondo Antico*. Allora i turaccioli scoppiavano, e il signor Cavaliere toccava il bicchiere col suo amico Arciprete.... Ed i vini, che libavano, l'Iper-Nettare « Dôle » e tutti i vini piemontesi erano degni del poeta e della bella ostessa svizzera tedesca.

Il carattere italiano, del quale la *Posta* manca, si trova invece nell'

Osteria Italiana

di Via Nassa, accanto alla chiesetta di San Carlo. Riconoscibile già a distanza, dalla padrona dal petto sporgente dentro la blusa rosso-fuoco. Ma se ci sia ancora o proprio nel momento che tu, lettore, passi indagando, non lo posso prevedere. Ci chiama però dalla larga vetrina un bosco di fiaschi grandi e piccoli che allungano i loro colli lunghi e ci sussurrano: « vieni,

Digitized by Google

figlio mio. Qui scorre del Chianti, vero Chianti, venuto fresco fresco da Balerna » (1). Vieni e succhia dalle mie mammelle! ». Ma se la formosa ostessa ci versa dello spumeggiante Lambrusco di Modena, vorremmo abbracciare tutto il mondo, compresa la signora padrona stessa (caso mai fosse permesso di abbracciare una padrona italiana).

Egualmente italiana, ma un po' più « fina », è la

Fiaschetteria Toscana

(Corso Pestalozzi, dirimpetto alla celebre piccionaia degli Sforza).

Là ci aspetta un buon Toscano (Marca Verde) ed una piccola *Chambre séparée*, ove naturalmente si trovano sempre degli inopportuni giocatori, quando.... uno vorrebbe essere solo in due. E non consiglierei nemmeno all'amico Catullo di rifugiarsi qui dentro colla sua Lesbia e sospirarle: « Da mihi basia mille, deinde centum, deinde mille altera! ». Ciò nè il signor padrone nè il cameriere lo permetterebbero nemmeno. Perchè a *Lucanum* si è pudibondi, specialmente sul Corso Pestalozzi ove una cappella protestante ed un ospizio di astemî sta uno accanto all'altro.

Io, invece, lodo i buoni conventi antichi al centro di Lugano. In nessuna cittadina del mondo davvero il Dio Bacco ha stretto una più intima alleanza coi servi del culto nuovo. E quasi come a Roma dove pure l'antico tempio di Bacco del Bosco Sacro anche lui si è mascherato cristianamente ed è diventato Cappella di Sant'Urbano, il protettore dei vignaroli, in mezzo a Lugano, pochi metri da Piazza Dante ci chiamano due ex-conventi, uno di frati, l'altro di suore. Ma non c'è più la clausura e le monachelle stesse ora ricevono degli ospiti.

(1) Balerna, ciò che per Roma è il Testaccio.

Digitized by Google

Sopra un antico casermone modernizzato si legge in lettere d'oro antico:

Albergo del Pozzo.

Ove in Italia si legge questo nome magico (e dappertutto si trovano alberghi di questo nome), si entra senza paura! La parola «Pozzo» stessa esala un alito di benessere. Pare di vedere nella cantina le vecchie bottiglie coperte di polvere cominciare a ballare aspettando il momento di essere sposate alle nostre gole, e il padrone si soffia il naso e la padrona si mette uno zinale pulito. Ed ora attraverso uno scuro corridoio con un misero lumino entriamo dentro il convento ove un dì qualche Sant'Antonio (il Santo prediletto dai devoti Luganesi) tenne lo scettro. Aula di arco gotico con antico battisterio al banco, camino da bambola e Grignolino che il cuore ci gira attorno come una crinolina.

Vorremmo attraverso il corridoio sotterraneo, insinuarci nel vicino convento delle monachelle di Santa Caterina, oggi

« *Venezia* »

ma purtroppo non possiamo fare come i frati di una volta. Noialtri dobbiamo fare la salita, dal «Pozzo» in su, per una dozzina di gradini dove un tavolino appeso in senso storto sopra la porta ci chiama nell'antico *refectorium*. Anche qui il caratteristico arco a volta con enorme camino ornato con banchi a sedere. Qui, si dice, la Madre Abbadessa alle sue suore predilette raccontò delle storielle misteriose, mentre le legna lentamente si consumavano e il vento urlava attraverso corridoi bellamente dipinti. Poi era tempo di andare a letto, le care monachelle inchinandosi baciavano la mano all'Abbadessa e si ritiravano nelle loro celle. E tutto taceva nel convento, finchè un rude messaggero svegliò la signora Abbadessa. Svegliata essa apparve

Digitized by Google

alla finestra.... ma, o cielo, che cosa essa si è messa in testa nella fretta? Non sono le.... mutande del Padre Confessore del vicino convento? — Tutto questo, però, non lo asserisco io, Dio me ne guardi, ma uno che lo sapeva meglio di me: Messer Giovanni da Firenze.

Fuori dall'angustia delle vie alla periferia della cittadina, vicino al bianco palazzone di Santa Caterina, dunque sempre nel recinto sacro, si trova il

Grotto Luganese

dell' onesto Sciur Rezzonico. Tipica casetta svizzera colla facciata rivolta verso la tranvia, mentre la parte posteriore guarda verso un piccolo burrone. Chi vuole entrare, dovrà, come nell'Alhambra di Albano, passare per una porticina insignificante e scendere una scaletta da pollaio per arrivare alla larga sala ove nelle giornate di pioggia o d' inverno la gente è radunata attorno al camino. Nei giorni belli però, e questi sono la regola, a Lugano, si va al giardino e si assiste al giuoco delle bocce che i buoni cittadini esercitano in un ben tenuto stadio. Chi non giuoca sta seduto su lunghe panche lungo lo stadio, guardando e criticando i giocatori e bevendo i loro soliti e microscopici quintini, che il Sciur Rezzonico, discendente di un Papa romano e col rigido profilo di un generale Fridericiano, porta loro. E come un pino della Via Appia, il più magnifico olmo di tutto il Ticino stende i suoi rami sopra la contenta folla.

Ma è tempo di recarci a Napoli. A Napoli Luganese, ben inteso. In alto sulla massa dei tetti, nascosto nel verde, e con un panorama come quello che si gode dal Vomero, si erge il

Ronco.

Grande casa colonica con alti faggi, con pergole, e con una terrazza, dalla quale l'occhio abbraccia la vi-

Digitized by Google

cina Capri, il Vesuvio. Ma ahimè, non è Capri, ma Caprino, e non è il leggendario Vesuvio, ma è il Monte Brè che rosseggia nel tramonto come un immenso rubino. Nota bene: per arrivare al paradiso del Ronco, si passa o attraverso la bolgia della Suburra Luganese, partendo da Via Nassa, oppure, e ciò richiede più tempo, si passa sotto il ponte della funicolare degli Angeli e lungo il giardino del Vescovo, e sempre avanti. Chi trova poi il Ronco, riceve un quinto extra.

Torniamo alla pianura, alla valle dei buoni pastori. Presso il Molino Nuovo e la Madonnetta, otto minuti dal parco civico, trovasi la

Tota di Fra.

È così nominata perchè accanto ad essa si trova uno degli innumerevoli conventi di Lugano. Quando il priore dormiva, i frati scappavano di nascosto presso l'amabile ostessa al di là della via. Anzi, ci andava talvolta persino il priore in persona, purchè possedesse una goccia di sangue del Rinascimento. La padrona naturalmente era giovane e simpatica, altrimenti la voce del popolo non l'avrebbe battezzata «Tota».

Locanda del tempo delle diligenze, con portico rustico, pergole, bosco di platani e piazzale per il giuoco delle bocce. E l'occhio vola lontano lontano ai monti e alle vallate naviganti in una nebbia violetta, che paiono la Sabina o gli Abruzzi. Intanto nel basso stanzone la padrona gira snella e seria colle dita coperte di anelli. E scommetto che la padrona di allora, che stregava i poveri frati, non potrà essere stata più graziosa.

DINTORNI.

Le stelle del Cielo si contano più facilmente che i «canvetti» attorno a Lugano. Neanche un autentico Luganese forse li conoscerà tutti. Per quanto il paesaggio, dove stanno, sia seducente, essi mancano general-

Digitized by Google

mente del *cachet* di Salvator Rosa; sono « leccati », « europei », e il cameriere ha il triste coraggio di portarci il quintino (più di un quintino raramente si ordina, purtroppo) sopra un piattino di latta. Un « Romano de Roma » gli lancerebbe in faccia tutta la sua robaccia. Del resto di domenica qui si balla con delle piccole Ticinesi dalle gambe formose, si buttano le bocce e si gode di una specie di « Keller-Leben » alla Monaco, che non ha proprio niente di romantico romanesco. Scommetto anzi che in queste osteriette carine da bambola mai un geloso ficcò il pugnale nel cuore di un avversario. Ah! non c'è che una sola Campagna!

Una benchè lontana idea di romantico posseggono però le cosiddette

« *Cantine* »

dall' altra parte del Lago. Sono grotte, coronate da altissime rocce, « grotte » (oh cielo, aiutami!) per il cosiddetto « Asti spumante » ed altri « vini » per forestieri. Queste grotte e giardini pensili, coi loro castagni, strettamente incastrati fra le onde e la montagna, sono deliziose a vedersi. Se volete serbare la bella impressione di queste « cantine », bevetevi caffè o acqua di Seltz. *Probatum est.*

Tornato al *debarcadero* del « Paradiso », avviamoci per il dolce declivio del

MONTE SALVATORE.

Dalla parte del Lago c'è la celebre terrazza di San Martino, ove nei tempi antichi c' era il luogo delle esecuzioni capitali. Oggi vi scola il sangue di Bacco. E lo sguardo incantato attraverso il magico bicchiere va sull' Eden che ci si apre davanti.

Dalla parte di terra (parte interna) del « Salvatore » si va, vicino alla scuola di Calprino (Paradiso), al

Canvetto Federale.

Digitized by Google

Bella terrazza, alberata, trattoria quasi elegante. Di domenica molta gente. Vino spesso ottimo.

Non lontano di qua, in mezzo al bosco, il canvetto della

Croce coniugale

da noi così nominato per un grande affresco che orna la facciata e che mostra un marito trascinante una gran croce, sulla quale è seduta la moglie colla pantofola alzata. Alla *Croce coniugale* si arriva dalla chiesetta della Giretta.

Proseguiamo per il Monte Salvatore, la cui ombra tragica copre quasi tutta la valle. Molte osterie si seguono una all'altra. E di sopra ad esse ci pare di sentire lo strepito degli uccelli Stinfalici volanti.

Di una bellezza meravigliosa è la

Osteria alla Salvator Rosa

al di sotto del villaggio Pazzallo. Qui c'è tutto il paesaggio della opera tedesca romantica. I contadini sotto gli alti alberi bevon dalle tazze di terra e girano in valzer contadineschi. Proprio come nel I Atto del *Freischütz* del Weber.

Se poi tu, o mio nobilissimo lettore, vuoi assolutamente bere l'autentico « Nostrano », arrampicati al famoso nido di montagna di Carona, ove l'arte del Rinascimento e il « Nostrano » ti aspettano, purchè non sia stato bevuto ieri da un altro.

COLLINA D' ORO.

Un vero accampamento di canvetti segue la Collina d'Oro.

Cominciano dall'amabile Sorengo, a venti minuti dal Paradiso, due locande con *cachet* di Ristorante.

Da una parte il

Giardino

Digitized by Google

con un giardino che pare un parco, e dirimpetto la

Collina d' Oro

che ha un'aria un pochino più campestre.

Si prosegue sempre in su per la via di Gentilino e si trova a destra, nel bosco, la splendida

Osteria Montorfani.

È un duomo di pioppi che la fanno da pini, belle piazze di bocce e bella ostessa svizzero-ticinese.

Accanto e dopo il Santuario di Montorfani si allarga, sotto un tetto di castagni e platani, tutta una colonia di canvetti colle obbligate piazze da bocce e che di domenica sono piene zeppe di una festante popolazione. La quale con entusiasmo e bocche spalancate ingoia.... il rosso di Balerna? Mai più! Ma aria fresca!... O mio lontanissimo vino di Frascati! Sopra Gentilino e gli altri ameni nidi di montagna c'è la « Montagnola » col suo splendido panorama sulle montagne svizzere, ma non è un canvetto, bensì una specie di ristorante, moderno e buono.

La Collina d' Oro finisce colla modesta Pergola di Agra, ove (se quel cerbero del Direttore del Sanatorio dorme (*quandoque bonus dormitat Homerus*), i poveri clienti si bevono qualche bicchierotto di nascosto. Alla salute!

MONTE BRÈ.

Ecco i Campi dei beati di Bacco. Il Pseudo-Vesuvio di questo Golfo quasi Partenopeo, dorato da un sole eterno come un Rubino, è coperto di osterie elevantisi a terrazze. Ci sono villaggi interi di osterie: Suvigliana, Ruvigliana, Aldessago. In ogni vallata, in ogni antro, in ogni bosco, c'è un canvetto, così che perfino il buon Dioniso avrebbe detto: « Qui si sta bene ». (Spe-

Digitized by Google

cialmente se uno, come lui, si porta appresso il suo vino speciale prediletto). Per arrivare in quell'Eldorado si prende la ombreggiata Via di Cassarate. Là dove a sinistra della via su un largo prato starnazzano le oche sacre che il Luganese Brenno si portò via da Roma, ecco a destra, vicino alla piccola baia, una casetta Pompeiana. È una osterietta di stampo antico chiamata

Lanchetta

(nel gergo dei marinai « baia »). Vista dalla via la osterietta non dice niente. Ma se uno si avvicina e guarda attraverso la serratura come alla Villa dei Cavalieri di Malta a Roma, si gode di un meraviglioso panorama. Dietro la casetta delle bambole sentiamo il tonfo delle bocce, lanciate da Ticinesi e da biondi Alamanni dei Cantòni oltre Gottardo. La vista dal giardino, dalla pergola è divina. A sinistra il Brè fiammeggia nel rosso d'oro del tramonto; dirimpetto a noi i monti verdi della Piccola Capri (Caprino) e più a destra le casette dell'italiano Campione, splendenti nell'ultimo raggio del sole come le finestre di Frascati, quando il sole partendo saluta ancora il Cupolone e la campagna sprofonda in un cupo violetto. Dimentichiamo pure che due ore più tardi il dolce villaggetto splenderà in un mare di luce proveniente dalla.... nuova Bisca.

Via, e passando ad altre osterie paradisiache, avanti verso

CASTAGNOLA.

Sotto rose e palme, vicino allo « Schloss-Hôtel », una bottiglieria col poeticissimo nome di « Posta ». Locale del buon tempo antico con una cucina che è un regno di rame lucentissimo. Il vino piemontese frizzante, la vista divina sul lago, i venerandi osti Deucalione e Pyrrha.... La padrona è Alsaziana del tempo di Lui-

gi XIV. O che sia forse la zia di Federica di Sesenheim, l'amica del Goethe?

Continuiamo a salire. Pochi passi più avanti in su, a sinistra un portone rustico, Via Teodoro, 2. Un podere di contadini, naturalmente un ex-convento, chiamato « Canvetto Milano ». Qui il gran Cattaneo ha passato gli ultimi anni di sua vita, qui ha chiuso gli occhi. Adesso una buona svizzera-tedesca dei Quattro Cantoni e il suo marito ticinese governano qui e ci offrono un delicato Nostrano. Anche di qui una vista di inaudita bellezza.

Chi ha ancora tempo e sete, e se il *Gong* dell'albergo non ha ancora sonato, scenda dall' Hôtel Mueller in giù, al poetico Grotto Elvezia. Se la bella Figlia del Reno (perchè la padrona viene dalla città delle undicimila vergini) sta a casa e non è fuori al lago a fare la najade con qualche Tritone di Boecklin, essa ci porta dalla sua cantina un nettare che versa fuoco nelle vene....

Cerevisiam bibunt homines!...

Il nettare di Bacco non basta, specialmente in una città elvetica. Dappertutto c'è della gente perversa che beve anche la birra, vermouth, marsala, wisky ecc. *Cerevisiam bibunt homines,* dice il canto goliardico, purchè non si rivolti la bella sentenza in *homines bibit cerevisia.* Ciò che succede spesso, specialmente in paesi nordici.

Ecco, vicino alla Posta Centrale il grande

Emporio alcoolico di Gin Bianchi.

Il quale Sciur Gin ci rallegra il cuore non solo con tutti i liquori dell' universo, ma anche con lustro per le scarpe, sapone, bretelle. pomata per i calli. Se domani finisse il mondo e non rimanesse sulle acque che l'arca di Gin Bianchi, da quest'altro Pompei o Ninfa si ricostruirebbe tutta la coltura dell'avvenire.

Digitized by Google

Un ottimo « americano » e « marsala » si trovano nella tabaccheria sotto il portico della Piazza Grande. Sulla piazza ci sono anche i caffè principali, frequentati dai buoni « filistei » che volentieri si rifugiano nell'antico « Caffè Federale » o al vicino « Caffè Brusa », provvisti di eccellenti vini italiani e svizzeri. Sul viale poi certi grandi caffè di lusso attirano il forestiero (specialmente se è un pescecane) con orchestre, pasticceria e coll' Eterno femminino, spesso discutibile. E il seguace di Gambrino?

Lugano è pieno non solo di tutte le qualità svizzere, da Basilea, Rheinfelden, Lucerna, Bellinzona, di birra di Pilsen e di Baviera, ma c'è anche un autentico Svevo, discendente di Barbarossa, che produce una buona birra luganese. Tre sono i sacri luoghi ove scola la barbarica bevanda: il « Gambrinus », ritrovo specialmente di forestieri; il « Central », prediletto dagli ottimati elvetici, professionisti, ex-accademici, ufficiali; infine la « Posta » (già decantata a pag. 30).

Ed è qui che Bacco e Gambrino, i due sacri antagonisti, conchiudono una alleanza, una intesa cordiale, sotto gli auspici della più simpatica e formosa delle fate del Ceresio....

Digitized by Google

IV.

IL LAGO DI GARDA.

Digitized by Google

Giunse a un lago presso il lago di Garda;
ecco svariar sulla landa fiori e trifoglio:
gli uccellini cantavano il più bel canto: gli si udiva
[dolcemente sospirare
(l'ostessa era splendida: il vino era famoso....)

Traduzione libera dal « König Ortnit ».

Chi se ne andava così verso il Lago di Garda era un'illustre brigata di viaggiatori, un drappello di franche spade come mai s'era visto al mondo, l'eroe Teodorico di Verona e i suoi fedeli: il vecchio Ildebrando del Garda, il König Ortnit prima che lo divorassero i draghetti, il Sire Ecke da Colonia che portava la testa sotto braccio: poi, tenendosi per mano, come i monellacci, Hugdieterich und Wolfdieterich e i cinque giganti e le loro gigantesche mogli, Birkhilt, Vodelgart e madame Tuntze con le sue unghiute bestiole al laccio e « Re Etzel » col fratello Blodelin. In testa alla schiera, presso al nobile Veronese, camminava l'eroe Ildebrando in qualità di esploratore e il suo naso rosso di vino di Valpolicella splendeva innanzi alla brigata come un diamante o una amica stella.... E la si vedeva fino dai roseti di re Laurin presso Nago, laggiù, quantunque i nobili eroi (sia detto *inter nos*) non cercassero rose ma la bacchica rosa nei fiaschi del signor Laurin. Si noti: non eran questi i primi stranieri che venissero d'ogni terra a chiedere al Garda un buon gocciolotto di vino! C'erano già stati innumerevoli: dagli abitanti delle pa-

Digitized by Google

lafitte e dagli Etruschi, oltre i Galli Cenomani (1), fino ai Cimbri e Teutoni e Goti e Unni e Alemanni e Longobardi, fino agli Imperatori Tedeschi. E tutti lasciavano nelle osterie del Benaco il biglietto da visita. Anzi, molti viandanti godettero del vino del Garda e delle belle ostesse così esageratamente che accadde loro come ai settantamila svizzeri di Leutari dei quali sol cinque ritornarono nel territorio di Zurigo. Gli altri si erano affogati nel vino delle taverne del Garda oppure.... si eran fatti soldati del papa (benchè, secondo Marziale, il vino Vaticano in confronto col Retico sia una volgare liquirizia). Ma agli indigeni i quali si sarebbero volentieri bevuti da soli il loro buon gocciolino, questi forestieri apparivano allora non come il moderno gregge touristico all'albergatore. Allora i bravi indigeni chiamavano questi stranieri a causa della loro ingorda sete, «piuttosto mostri che uomini» (Botta) e «Barbari Fantasmi» o, ancora più poeticamente, «ista canaja» (Merlin Coccai), poichè quei Germani non portavano ancora il bell'impermeabile e lo zaino touristico la cui eleganza confonde oggi e seduce i popoli latini.

Poichè (come tutte le cose umane) il Garda ha un principio e una fine, così è naturale che i nostri assetati proavi cominciassero il loro vinicolo viaggio dal principio andando verso la fine. Cioè da

RIVA

dove già ai tempi di Cesare Augusto, i legionari trincavano allegramente prima che la sorte li spingesse verso i lontani confini della Germania e qualche bionda donnetta strappasse loro anche la camicia di dosso. Il

(1) «Galli cenomani» si potrebbe anche tradurre in «Francesi sbafofili». Questo nome verrebbe infatti da una indiscreta informazione di Tito Livio: «*Eam gentem traditur fama dulcedine vini nova tum voluptate captam alpes transisse*».

Digitized by Google

ricordo del tragicomico caso ancor vivo nelle taverne soldatesche di Riva, fin da quel tempo e a sera suol risonare ancora la bella canzone goliardica della «camicia rotta».

Ahimè! Sulla piazza del porto di Riva dove una volta la Diva Giunone dimenava l'anca come una ostessa romana, eccovi oggi inalberato un barocco Nepomuceno. Il povero santo è avvezzo all'acqua fredda e gli duole che il suolo, dove egli stà, sia così scottante. Più volte là l'alto clero d'un tempo fece lo «stufato» con gli eretici che con Fra Dolcino e la sua bella amica Margherita von Trenck si aggiravano per quei dintorni. Ma pare che le bionde Margherite non sieno state tutte bruciate e forse è anche per questa ragione che il pio fratello czeco non si sente oggi troppo a suo agio.

Ecco le bionde Ebe del

Caffè Centrale

che è sotto il portico, dove, al suono di un'orchestra di dame, scorre a fiumi la Pilsener e rigidi ufficialetti pizzicano sulle braccia le Valchirie prodighe di birra....

In vicinanza della piazza del porto che vide il via vai di centinaia e migliaia di uomini, dal decurione romano fino al marinaio veneziano d'acqua dolce, tutto brulica di storiche taverne.

Ecco la cucina stregata della

Dama Confalonieri.

Anche la strega di Endor, la vecchia grassa, si è rammodernata ed ha fatto rinverniciare il suo buco. Là, nella spettrale oscurità, troneggia il più perfetto dei camini da streghe, dove, all'ostinato Saul immediatamente farà il piacere d'apparire lo spettro del profeta Samuele. Egli prenda posto intanto sul seggio corale e stia sicuro che già dopo il secondo litro lo avrà rapito, e rapito in compagnia dei vecchi pescatori che

Digitized by Google

già sotto Giulio Cesare han servito ed hanno remato in lungo e in largo per il signor Catullo nei suoi più notturni zig-zag tra Riva e Sirmione.

Pure vicino alla Piazza del Porto, nella via Fabri (verso via Maffei) è

Nascimbeni.

Osteria famosa fin dai tempi antichi, nello stile dei buoni nonni, di gran semplicità: illuminazione dolcemente fumosa che fa più intimo e caro il piccolo locale. Eccellenti vini in fiaschi: i migliori già a 40 centesimi il mezzo fiasco. Confortante patina di grasso nella sala e nella camera da pranzo e perfino nella ricca cucina col suo grande camino, le sue casseruole di rame e le sue tavole umide di vino. Ah, Nascimbeni, mai un nato bene portò con più dignità questo nome!

Altri due passi e si è nel festoso

Refettorio claustrale di Saetti

in via Maffei, di fronte all'entrata inferiore dell' Hôtel Centrale. Volta a sesto acuto: barriere di legno dietro a cui la biondetta Margherita (forse una nipotina dell'ardita monaca Margherita von Trenck) porge il suo conforto, quel conforto cui l'umanista di Riva e poeta cinquecentesco Niccolò D'Arco pensava quando rubava al suo concittadino Catullo i famosi versi del bacio. « *Tu mellita labella mordicabis et mellita labella mordicabo.... Et tu basia mille, ego ducenta et mille. Et mille in roseis genis relinquam.... Et sorbillabo merum Thyonianum....* ».

Ritorniamo indietro, verso la città bassa, perchè non è da tutti l'addentrarsi nel groviglio di vicoletti della Suburra. Conosco anch'io nel vicoletto della Concordia una taverna degna di essere cantata da Marziale, dove un calice di tre inebbrianti fiori (madre e figlie) porge il dolce liquore degli incantesimi. Ma torniamocene

Digitized by Google

indietro fra la gente perbene, là, dove la torre Apponale come uno spennacchiato galletto tende il collo nell'aria e singhiozza che farebbe compassione anche a una pietra: *o tempora, o mores*! Poichè la torre ricorda che Sua Eccellenza il signor Vescovo di Trento una bella mattina dell'anno 1349 per 4000 pidocchiosi scudi d'oro, ha rivogato la città e la fortezza di Riva al Sire di Verona Mastino II.

Basta di entrare dopo la mezzanotte nella

Cantina Witzmann

di fianco all'Apponale per ritrovare, attraverso il tintinnio dei bicchieri, una argentina eco di quel tempo. L'eco ha la voce di S. E. il signor Vescovo e schernisce: «*se ne andò la Riva dei pretonzoli, la Riva dei pretonzoli non ce l'ho più; la Riva dei miei pretonzoli gioviali, dolce paese, la Riva dei pretonzoli si è affogata nel vino*». Non ci deve impedire di alzare il calice nel medioevale locale ben tavolato, il fatto che gli antichi provveditori veneziani e i santi eremiti dal Ponale (che, quando battono le dodici all'orologio, si giocano qui l'anima a dado col conte d'Arco da Monaco, e col professore Giulio Cesare Scaligero), volgono sdegnosi verso di noi i loro calvi teschi.... Lasciamo la tragica osteria perchè a mezzanotte in Riva c'è ancora molta birra da consumare.

Sentiamo qui, proprio a due passi, in Via Gazzoletti, come il nobile figlio dell'Ungheria

Karasek

stia spillando un nuovo bariletto. Salute a lui e al prodotto di Graz con cui egli inizia la bassa *high life* di Riva ai segreti del culto della birra. Se Giuliano l'Apostata avesse gustato di quella birra, avrebbe mai divulgata quell'orribile filippica contro la birra che Momsen (V, 98), riproduce in belle lettere greche.

Digitized by Google

Certo il perfido liquido che la Ebe orientale porgeva all'Imperatore ci può essere entrata per qualche cosa..., ma io vedo anche più in là e mi domando: « Come? l'orrore che Giuliano provò innanzi a questa nuova bevanda e al suo Dio Sabazio non fu quel che lo decise di rimaner fedele ai vecchi Dei, e soprattutto a Bacco, e a cantar con nostalgia: *Tis poden eis, Dionyse?...* ».

Un vero entusiasmo però avrebbe preso l'imperiale eroe se egli si fosse incamminato verso piazza Verdi, dietro la Posta, dove al pari di un'oasi gambrinesca in terra guelfa, la

Birreria Bachlechner

avvolge l'estasiato. Mai, o divino Bacco, ti potrei obliare anche per un solo istante, ma, come nel matrimonio solo il mutamento ravviva la fedeltà, così anche in arte *bibendi*. La tua erma, o Bacco, coronata di fiori di luppolo, sia il mio Dio, il Dio di tutti i buoni gaudenti. Perciò io mi sento bene anche fra le bacchiche anfore, se da qualche parte sussurri una bella fontanina di birra e fosse anche la *Zipferbier*, la cui fama non era ancora giunta al nostro orecchio. Una fida, modesta stanzetta, una tavola tradizionale circondata e coperta da mille emblemi da osteria e in alto il solito coltellaccio, e, sopra, un vecchissimo cappello di feltro più vecchio di quello di Gessler, il cappello che adornava il capo dello scrittore Heimfelsen. Ugualmente pendula nell'aria, una perpetua lampadina inonda il pittoresco angolo di una mite luce.... Gli assidui della tavola, qual vincolo spirituale, tiene insieme un giornale dell'osteria con originalissimi disegni di Vucnic. Peccato che la ragazza che serve sembri una principessa incantata che si debba svegliare solo alla voce del cavaliere! Andiamo. Tentiamo di farle capire il latino! Poichè al Benaco si è pur parlato latino prima che austriaco. Via, Mietzl, *sive ospita*! Sentimi dunque

Digitized by Google

una buona volta « *reple lagonam cervesa* ». È latino soldatesco ma a un tipino come te, se non sbaglio, deve piacere più il soldatesco che il civile.

Nago e Torbole.

Le cose si guasterebbero se nel nostro viaggio bacchico verso il nido alpestre di Nago non ci venisse incontro la serena compagnia dell'eroe Teodorico. Sicuro: picchia già l'eroe Ildebrando alla porta del re Laurino e narra ai suoi compagni: « senza inganno e senza malizia quanto fa bello su nella montagna ». Ma noi siamo anche più furbi.

Poichè se nel canto di Laurina è detto: « di tutti gli uccelli del mondo risonava il canto su questo prato », noi volgiamo invece l'orecchio e l'occhio all'antica e famosa

Bettola delle Oche

che è alla fine del paese ed ha sull'insegna il grazioso e poetico « *o che vin, o che buon vin* » (gioco di parole che si riferisce nello stesso tempo alla bontà del vino e all' animale prescelto per l' insegna). Questa insegna, sotto la specie di una ventina di gigantesche oche, di cui lo stesso Lohengrin si sarebbe altamente compiaciuto, circonda in un largo fregio la vecchia casa e due altre oche sono allegramente inalberate per l'aria e si danno un grande affare con dell'uva dallo splendido colore blù e con un bicchiere di vino. È il tipo della vecchia osteria di campagna. L'oste si chiama « dolce amico » perchè il buon uomo suole onorare i suoi clienti con questo carezzoso appellativo. Stanza per bere in comune e stanzetta appartata. Chi sa che il sire Teodorico di Verona, l'ottimo principe e i suoi compagni non sieno entrati qui per rinfrescarsi un po' prima che come matricolini ubriachi tagliassero le teste delle belle rose del signor Laurino! Ma io mi sento se-

Digitized by Google

riamente in grado di assicurarvi che in tempi posteriori s'incontrarono qui presso il quadrello della stufa, altri due Grandi che il destino portò nella « Land Lamparten »: quello dal naso che pare un becco di nibbio era ospite del conte Castelbranco nella vicina Lizzara; l'altro scendeva forse anche di più lontano. Erano i due messer Dante Alighieri, che secondo l'albero genealogico del prof. Chamberlain, veniva da Biberach in Svevia e il suo collega in Apollo il signor Gualtiero von der Vogelweide. Mentre nelle tavole vicine i contadini giocavano a carte e sputavano, i due facevano tra un bicchiere e l'altro ogni sorta di discorsi anti-clericali: l'uno diceva male in italiano della « Romana Lupa » e l'altro si lagnava come un geremia contro la « Cattedra di Roma ». Ahimè, ahimè, tre volte ahimè! Nessuna meraviglia che il Cardinal Bembo, il grande umanista, dicesse, ammirando, innanzi a questa veneranda osteria: « *O nobilis Nagolarum gäns* » (*Gäns'* = in tedesco: ochè).

Giù da Nago verso

TORBOLE,

si passa presso a quegli imbuti scavati nella terra che il popolo ingenuo chiama « caldaie del ghiacciaio ». Erano invece, io credo, le scodelle del re Laurino..... Nella piazza di Torbole, là dove, nel 1338, una flotta veneziana scese su rotelle dal monte e respirò l'aria del lago, c'è ora una casa coperta di viti con una densa pergola. Poichè probabilmente il nostro Goethe riposò qui presso un buon bicchiere di vin bianco e pregiò la « infinita solitudine del luogo » e (vedi il *Viaggio in Italia*) lamentò la mancanza di un certo altro luogo, noi abbiam chiamato la vecchia osteria l'Osteria di Goethe. Purtroppo la Signora Fama non ci dice in quale delle due ospitali stanze (nello stanzone colle volte ad arco acuto, dove i filistei giocano a carte o nella stanzetta con la volta a tutto se-

Digitized by Google

sto) il divino scrisse il più saggio motto della sua vita: «quando si è bevuto, si conosce il giusto». Ma che egli abbia coniato questo motto proprio qui ci garantisce il magnifico vino bianco.

A dieci minuti di cammino dal paesetto, andando verso sud, un pittore di Monaco si è fatto immortale. Immortale come nella vecchia Firenze il suo collega Albertinelli (vedi il capitolo su Firenze: l'osteria del Cinquecento). In mezzo alle scure e nodose vigne e a chiaro-argentini oliveti sorge lo scoglio col

Paradiso

del pittore Hans Litzmann. Benchè la strada sia lastricata di.... pinturicchie io ho osato avventurarmici. E avventuratevici anche voi, onorevole compagno di osteria! Da lontano già accenna, dipinto dalla mano dell'oste-poeta sulla parete, un San Giorgio che ammazza il dragone della astinenza. Ecco la casetta con la sua splendida loggia, con la confortante cucina Torbolanese piena di stoviglie del buon tempo antico, col suo tinello e con la sua grande terrazza a giardino!... Sfrasca già di dietro di noi fra i Lauri e si mette al sicuro una piccola modella molto scollata e il cuore si commuove come se ci sentissimo ad un tratto nell'isola dei beati. E quando il ben rasato pittore, prete, oste e tenore (perchè Litzmann è un miscuglio di tutti questi bei ingredienti), quando dunque Hans Litzmann ci porge il bicchiere e attraverso il magico bicchiere, ci mostra le maraviglie del suo regno, verrebbe voglia d'inginocchiarsi davanti a lui e di adorarlo.... Un avvertimento per il nobile sesso debole: proprio dinanzi al Paradiso del Lago sporge quel famoso «sasso» sotto il quale le dame di Torbole traggono fuori i loro teneri pargoletti. Pericoloso avvicinarsi «bella pinturicchia».

Avanti, sul vecchio dreadnought a ruota, pieno di coppie legittime ed illegittime! Andiamo verso sud, attraversiamo lo «stagnum Gardae» come Barbarossa,

Digitized by Google

nella sua profonda saggezza, ha chiamato il lago di Garda. Tu sei proprio uno « stagno », o nobile Benaco, un divino stagno e, Dio lo sa, l'amico Adubrando aveva tre volte ragione quando egli sulla fortezza del « Garda » accoglieva il Signor padre, l'eroe Ildebrando, reduce dalla terra degli Unni, con il gioioso grido: « ti salvi Iddio, o vecchio Unno! » (come si può leggere nel canto di Ildebrando). Naturalmente, il caro figliuolo colla parola Unno intendeva dire *Sumpf-Huhn*, cioè « anitra da palude » e, cioè: sbornione. Lungo le pareti rocciose della riva Nord e confortati col « vino del paese » a bordo attraversiamo gondoleggiando mollemente l'insenatura di

Gardone

il cui nocciolo bacchico è cristallizzato in Maderno e Fasano.

Da centinaia d'anni sta quaggiù sul lago la vecchia

Gigola.

Sei su terreno storico. Se ti siedi nella patriarcale osteriola che è debolmente rischiarata da una lampada con paralume ed è piena di pittoresche vecchie masserizie italiane: se hai dinanzi a te l'aureo album con i nomi e significanti motti di Wolzogen, Heyse, Harteleben, Haeckel, il tuo pensiero fa una punta per qualche istante su verso Villa Martinengo e verso la più romantica tragedia che mai un poeta possa immaginare. Ecco il duca Orsini, innamorato fin sopra gli orecchi della bella moglie del nipote del Papa Peretti. Che cosa fa il duca stregato dalla bella Vittoria? Egli imita un po' Otello per quel che riguarda la sua legittima moglie mentre Vittoria dal canto suo, fa del suo meglio per mandare il suo signor marito all'altro mondo. I due, liberi finalmente da ogni impaccio, cadono l'uno in braccia dell'altro e si amano

Digitized by Google

legittimamente sino a che.... la vendetta del Santo Padre raggiunge il Duca alla maniera dei Borgia e la bella vedova durante la fuga finisce a Padova sotto le mani di assassini. Anno Domini 1585. Qui dove tu siedi accanto al Nero e al Bianco, accanto al Chianti e all'Asti spumante, qui un giorno sussurrava la più formosa di tutte le Circi, qui faceva i suoi incantesimi la più affascinante di tutte le Circi, e incantava un giorno il suo amico con un liquore che è perfino migliore di ogni Chianti e d'ogni Asti spumante....

Via da Vittoria Accoramboni dal colmo seno e su, all'osteria popolare

Cipani

un vero Eldorado per la gente in maniche di camicia. E questo dice già che il vino è buono. Dove oggi risuona il gridìo dei giocatori alla mora, risonò una volta l'arpeggio e il canto delle più graziose damine per le quali il Duca di Mantova lungo il declivio del monte costruì il suo famoso serraglio, come se fosse stato un serenissimo della Germania Meridionale a dispetto di S. Ercolano, il quale sonnecchiava proprio nelle vicinanze, nell'antico sarcofago di Cesia Festa, moglie di Minucio Macer. È forse la prima volta che un santo si sceglie un così grato letto di riposo. Il santo Borromeo più tardi si è con ragione piegato sul morto santo e l'ha sottratto con tutte le sue ossa dal pericoloso abbraccio della dama romana.

Più in alto è lo spaccio di vini

Pedrazzi.

In un piccolo cortile una gigantesca musa. La scala porta su ad un tinello con un colatoio di pietra e vecchio vasellame e un buon vino. In autunno, quando si torchia l'uva, come nei tempi passati, vedi tu qui ben spesso robusti garzoni in costume da sancu-

Digitized by Google

lotti. Ma non sono per avventura i sacerdoti o seminaristi dell'antico Zeus o del tempio di Apollo, i « Sodales sacrorum Toscolanorum » che con la loro Pythia vengono un po' a bere, ma sono invece semplicemente bravi cittadini dell'ex-città dell'Impero Maderno. Perchè già ai tempi di Ottone II, la cittadella di Maderno si assicurò tutti i diritti di una città dell'Impero. *Prosit*, o alacri bevitori, e sappiate sempre tener pronto un buon gocciolo di vino come si conviene a vignaroli onesti.

Salò.

Sarebbe mai possibile che un amico di Bacco visitasse Salò senza ricordarsi, innanzi tutto, di Otto Erich Hartleben, il povero poeta che trasse l'ultimo respiro in questa riva incantata? Il grande araldo della Pilsener, proprio qui dove attacca alla banchina il battello sedeva presso alla « Pia Elena » della

Bavaria

e con tremante mano traeva alla bocca lo schiumoso bicchiere e cantava sull'aria della marcia funebre di Chopin, con bizzarro umore: « dopo la morte non c'è più alcool ». È proprio qua, su questa tavola a sinistra, presso la porta, che gli amici di Hartleben in doloroso bacchico rapimento dimenticarono il reciso capo del poeta. Era avvolto in un giornale di Monaco e il morto poeta sghignazzava nel veder dall'Olimpo quel che accadeva alla tavola dei bevitori di birra della Bavaria. Da allora la Pilsener non è più in voga alla Bavaria e sopra l'apparecchio della birra giace come un cattivo spettro. Poichè invece dello schiumante fermento d'orzo il suo interno nasconde, quando audaci mani osano aprirlo, un vecchio giornale. Ma la pia Elena (così si chiamava l'ostessa) che è anche più zittella della regina Elisabetta, ci porge una buona botti-

Digitized by Google

glia di birra e le sia dunque perdonato. Dopo la morte di Otto Erich nessuno deve più bere con quel consacrato apparecchio birresco: esso è *désenchanté*.

Ancora uno spaccio di birra dove Otto Erich Hartleben spesso sedeva nell'ombra poichè si trova non lungi dal suo villino Halkyone, a sinistra dell'antica porta veneziana del Carmine. È la birreria

Wuehrer.

Volta a tutto sesto, magnificamente dipinta (Ghirlandaio?): il bariletto che vi si vede somiglia all'orciolo dell'olio della vedova. La birra, che viene da Brescia, è sempre così buona come è la birra tedesca a casa nostra da che ci han messo su la nuova tassa.... Come deve il divino crapulone aver sete se egli ha seguito l'incantesimo di questo Giove Sabazio «*Bibe, lude et veni ad me....*». Non lungi da qui è un degno *Stagnum Gardae,* nella

Bettola di Sant'Antonio

attaccata alla chiesa di Sant'Antonio come il porchetto al santo, vecchio affumicato locale a la Salvator Rosa. La vecchia Circe che fa da ostessa apre la porticina nel tramezzo dove giacciono i barili e le damigiane e dove tu pure, o nobile fratello, giacerai al più presto. Ma in sogno ti apparirà la *Regina Cagna,* la libidinosa femmina del Duca di Milano Barnabò, che, verso la mezzanotte, va aggirandosi qui come la «fidanzata di Corinto». Ma torniamo indietro verso il nostro centro d'azione.

Un roseo quadretto piccolo borghese contrapposto alla spelonca circea di Sant'Antonio ti offriranno i

Promessi Sposi

in via Calzone presso la tranvia elettrica che conduce a Gardone. Pulito stanzone ad arco acuto: tutto

Digitized by Google

brilla di pulizia. Nello sfondo un vecchio battistero serve da sciacquatoio. Sopra la porta d'ingresso un'insegna ov'è dipinto Renzo colla sua Lucietta celebrata dal Manzoni. Ma anche se il vino qui avesse troppo fuoco, la tua virtù non corre più alcun pericolo.

Nella vicina piazza Vittorio Emanuele, un altro buon locale consacrato a Bacco è il

Bue.

Facilmente riconoscibile da un animale cornuto che vi si vede infuriar nell'insegna. Poichè il Minotauro è volto verso un convento di monache che sta di fronte, ci verrebbe quasi voglia di credere che, malgrado il suo nome, non si tratti del mite quadrupede ma d'un focoso toro. È proprio il Giove Ammone cacciato dall'ardente San Borromeo fuori dal tempio di Toscolano.

Ora propongo all'amato bevitore, come interpunzione, un salto fino alla Signora Marta che vien di Svevia e porge il suo liquore di Gambrino allo

Hôtel Vittoria

che è sulla riva, in basso. Quando giunge la domenica dentro l'Hôtel Vittoria e nei dintorni risuonano tutti gli accenti della lingua tedesca e molte volte da Brescia e da ogni altro luogo ove vivano biondi Goti, tutti discendono verso il Santuario della Signora Marta; soltanto l'amico Martino Birnbaum, il piccolo e assetato redattore del Messaggero del lago di Garda sa (ma è un segreto di redazione) quante volte la Signora Marta spilla una nuova botte. Alziamo il bicchiere, ma il nostro occhio guarda in su dove tutto un cielo di felicità ci sorride come nessun Tiepolo saprebbe dipingerne uno più chiaro, un magnifico dipinto sul soffitto. Nel mezzo troneggiante su nubi la splendida ostessa scollata fino alle anche con la parte inferiore del corpo nelle pieghe di un panno rosso. Innanzi alla bella l'alato piccolo vuol porgere alla pa-

Digitized by Google

dona un mazzo di fiori come prova dei suoi teneri sensi, ma nella commozione del momento il suo abitino giallo gli è scivolato giù. La signora ostessa però è furiosa. La sua risoluta faccina dalla ricca piena chioma bionda ha l'aria di dire al temerario: «Vuoi uno schiaffo?». E la sua mano si alza per il colpo decisivo. Lo scolaro di Tiepolo ha poetizzato nell'affresco questo interessantissimo momento in un modo pregnante e pur grazioso e lo ha fissato per tutte le generazioni venture come omaggio della femminile virtù.

Non lungi dalla *Vittoria,* uscendo dalla piazza Zanardelli, si percorre l'angusta stradetta di montagna così detta Chiodera e a sinistra un arco di porta ti conduce nella cantina dello

Alpino.

Locale orribilmente pulito, ma ospitale; con una grandiosa boccalera ed ogni sorta di pitture alle pareti tra cui la più significante e profonda è rappresentata da un colossale fiasco pendente da un nastro di seta. Vuotalo, viandante! Il padrone, chiamato «il buono», ha una lunga barba d'argento come se fosse il fratello gemello dello Zì Pasquale di Roma (vedi cap. su Roma) o come se fosse il filosofo Ardigò. Che «il buono» con la sua voce sepolcrale facesse già l'oste qui quando secoli fa una accademia letteraria col motto *Idem Ardor* si esercitava qui in *litcris* (*plenis*)? Mistero! Ci pare ancora di vedere coi nostri occhi dello spirito le Ninfe di Fracastoro attraversar questo luogo e all'assetato vescovo Matteo Gilberto da Verona porgere colme coppe: *Qui pocula parva ministrat exstinguitque sitim?*

Che la figlioletta dell'oste della

Bettola dei Cacciatori

in via Garibaldi presso la caserma dei Carabinieri fosse una di queste graziose Ninfe? E se proprio a lei

Digitized by Google

o alla sua signora Madre si rivolgesse il gioioso grido di Gerolamo Vanninetti: *Saloe est nobis unica delicium?* E che pensasse proprio a lei il divino Carducci quando cantò le bianche braccia che si aprono in Salò e la scapigliata chioma ricciuta e le coronate tempie di una giovane Menade? In ogni caso siamo fermamente persuasi che la sempre formosa ostessa non discende da alcuna minore antenata che quella regina Salomina che ha fondato Salò come già dimostra la preistorica patina del suo locale. Certo così apparivano le cose in Salò prima che il diavolo portasse qui la legione degli stranieri. Dal logoro tappeto verde della tavola degli anziani si vede ancor oggi chi nel corso dei secoli si è seduto là ed ha tracannato ora un fiasco di rosso ora un bicchierino di grappa: l'eroe Cacone dalla Lombardia e Desiderio, l'ultimo dei re Longobardi, che nella vicina Barbarano piantava asparagi invece di battersi, e l'Imperatore Barbarossa che coniò la parola «stagno», e Federico IV che in Salò pescò un giorno due aringhe. Se proprio tutto non mi inganna qui a questo tavolino verde sedeva anche l'eroe Frundsberg che si acquartierò in Salò e votò bottiglie su bottiglie come egli stesso ebbe a confessare, e dopo di lui il principe Eugenio, che studiò anche lui per un certo tempo il vino di Salò: «Prinz Eugen, der edle Ritter — trank des Weins gar manchen Liter — in der Festung von Salò». Ed era assai gradevole sentire come una volta risonassero dolci suoni e il signor Gaspare, il violinista di Salò, entrasse nella camera, sonasse i suoi valtzer e andasse in giro col piatto. I buchi che sono nello storico tappeto provengono invece dalle lagrime che San Borromeo pianse tanto a causa dei sullodati messeri, e che, a dispetto della ostessa, bruciarono il bel tappeto antico. Ma la signora ostessa si guardò bene dal protestare poichè il buon santo avrebbe in questo caso fatto bruciare un po' anche lei: il legno era allora in Italia assai a buon mercato.

Olà, vetturino non sei tu per caso Angelo, il fido

Digitized by Google

automedonte di Otto Erich Hartleben, frusta il tuo cavallino e portaci nell'osteria sul Lago dove il tuo signore soleva starsene soletto a tracannare e a sognare. Là fuori dove già Giosuè Carducci « sotto una anacreontica pergola e all'ombra dei platani sedeva presso un purpureo vino e si perdeva fra antiche storie: dolce tra i vini udir lontane storie ».

A sud della città dove l'insenatura si arrotondisce ci chiama la tranquilla casetta dei contadini colla modesta scritta

Vino Riviera.

Tra i gelsi e i platani dove le vellutate onde del Benaco scherzan lievi sulla riva e le barche riposano sulla sabbia, dove lo sguardo può seguire giù giù tutta la costa con tutte le sue carezze e fin lassù fin verso il capo di S. Virgilio e fino alla catena del Monte Baldo, che si profila luminosa del rosso della sera.... qui più di un poeta si è seduto con la sua diletta, in ultimo il nostro Otto Erich con Ellen e forse anche con « Mopchen ». Un ritratto del Monachese Bachman ce lo fa vedere ancor là con il bicchiere in mano mentre scruta nella lontananza, con sotto i versi: « amo soltanto l'artista — al quale già nel nobile sangue — la placida ondeggiante felicità degli Halkyonici riposa ». Fu la placida felicità prima della catastrofe, ma evviva la vita! E come gli altri prima di noi che l'oscuro Ade ha divorati e che hanno amato il Retico come Augusto, il quale *maxime delectatus est Rhaetico*, e Virgilio che canterellava un po' ebro *et quo te carmine dicam Rhaetica? Nec cellis ideo contende Falernis*, e come Marziale che amava più il Retico che la salute dell'anima sua, e come Cassiodoro che ubriacava il suo signore Teodorico e i suoi Goti col Retico, così anche noi versiamoci dei buoni bicchieri pieni dell'aspro rosso dell'oste e facciamo ai morti una propiziatrice libagione secondo l'uso antico. Poi portiamo il bicchiere

Digitized by Google

alla bocca sotto il greco cielo luminoso della Riviera di Salò e pieni di nuova energia vitale: « Poichè questi sono i giorni in cui gli uomini vivon sulla terra con fresco conforto e con più ardita baldanza ».

Garda.

Chi è dunque quel tale alto come un albero che se ne sta sul ponte di approdo e già da lungi ci fa cenno? Egli ci viene innanzi così famigliare con quel suo naso rosso che brilla attraverso della abbassata visiera come un faro bacchico e con l'orribile sciabolata attraverso la faccia. Egli mette intorno a noi la sua robusta zampa e ci porge con l'altra un boccale pieno di nobile Bardolino. Ed ecco finalmente che riconosciamo in lui il buon Adubrando che ci viene a prendere sul battello per mostrarci i tesori del suo Regno. Naturalmente il vecchio ubriacone ci conduce subito sotto volte e arcate contro le quali si urta il capo e attraverso vicoletti che da migliaia d'anni non sono stati più lastricati verso la vecchia bettola germanica di Porta Romana, verso la rocca. Essa è costruita in quella che fu una volta la Porta Romana tutta riposante e ombrosa e porta verso il cosiddetto corso la scritta « Gambrinus », mentre il vero nome del patriarcale bevitoio si trova dall'altro lato, cioè sulla piazzetta di fronte:

All'antica Torre

all'angolo del corso e via della Loggia, oggi via Manzoni. È ad un tempo osteria, birreria e caffè dove durante l'assedio della fortezza le Maestà tedesche e le Eccellenze, che avevano in Garda il loro quartiere, a sera dopo l'Ave Maria giocavano al tressette e a secondo del gusto bevevano i liquidi prediletti. L'imperatore Barbarossa beveva il Bardolino proveniente dal

Digitized by Google

vicino nido di longobardi dello stesso nome, ma Otto dei Wittelsbach non sapeva tradire nemmeno sul Garda la sua sete di birra.

Egli aveva perciò la sua « Krügel » abituale che la bella chellerina ogni minuto gli riempiva con il cosiddetto succo d'orzo.

In onore di lui, del Wittelsbach, il localetto ricevette il nome di Gambrinus. Va da sè del resto che fatta quest'unica eccezione, gli altri tedeschi si attenessero tutti alle divine gocce del Bardolino e che le dame che si trovavano al seguito dell'esercito in conformità con i detti della cronaca sveva solessero alzare il gomito. Vale a dire per la sola cena dieci misure e mezzo di vino scelto per ogni dama (la misura era di due litri). Il cerimoniale di corte tedesco di quei tempi assegnava come minimo « per le dame di corte quattro misure di vino, e a sera per la bevuta finale due altre misure ». Ma poichè noi non siamo nè comitati nè altrimenti nobili dame di corte ma purtroppo semplici mortali, contentiamoci di qualche cosa di meno, perchè già il nostro amico Adubrando ci piglia sottobraccio e ci conduce pochi passi più in là di nuovo verso l'interno della cittaduccia, verso il medioevale buchetto di vini e di liquori detto

Stella Polare.

Innanzi a cui (proprio come lo vide il Seumè in Udine) delle figure da baccanale si accampano intorno alle immense botti. E secondo il cuore di Adubrando e dei suoi, perciò tutta la banda Teodorichiana non appena essa ha ricevuto la chiave del camposanto preferisce la *Stella Polare* all'*Antica Torre* e al *Gambrinus* e il re Ortnit e Ildebrando e il saggio Weigant che di solito sta accoccolato sulla sua fortezza del Garda e l'ardito nonno Erbrando e tutti gli altri si mescolano come matricolini tra la gente e vuotano i bicchieri dei pescatori.

Digitized by Google

Poichè essi portano la «cappa di Tarna» (il velo dell'invisibilità), sono invisibili, e i buoni gardesi non riescono a capire come mai il loro vino sfumi con tanta spiacevole rapidità e si pigliano per i capelli e si accusano l'un l'altro di scrocconeria. Ma noi sappiamo meglio di che si tratti, poichè Adubrando (che è anche lui per il *profanum vulgus* invisibile) ce lo racconta per filo e per segno e si torce dalle risa e la gente che ci ode folleggiare insieme crede che al povero autore di questo libro abbia dato di volta il cervello. Poichè essi coi loro deficienti occhi di Beoti non possono vedere l'arzillo Adubrando, e il lungo Adubrando intanto si tambureggia con tutte e due le mani la pancia e gorgoglia: «mio padre è alticcio e mio nonno anche; questa in casa nostra è una tradizione di famiglia». La *Stella Polare* ha due stanze: una più grande con volta a tutto sesto per il popolo minuto, e dietro, una piccola silenziosa stanzetta con soffitto ad arco acuto con un camino per le streghe. Da qui una segreta scaletta a chiocciola che è vecchia di migliaia d'anni conduce verso la stanza superiore dove una stanza segreta con muri ciclopici offriva un sicuro asilo al perseguitato. Quassù, così almeno mi narra il collega Adubrando, nell'anno Domini 951 la splendida vedova di re, Adelaide (più tardi moglie di Ottone I), si nascose col suo bravo confessore Martino (Presbyter bonus Martinus), quando fuggivan tutti e due dal carcere del castello, perseguitati dalle bande dei sicari del marchese d'Ivrea. Essa era così bella che Adubrando mi diventa deliberatamente elegiaco e così sospira: «moriar in Venere», o un'altra canzone studentesca che egli aveva imparato nell'alta scuola di Bologna. Ed ecco che l'allegro compare mi piglia di nuovo sotto braccio: per oggi andiamo ancora scolando bicchieri....

Tutta la cittadella di Garda «vicina alla terra di Verona» è così raccolta in sè che se ne fa il giro più presto che la famosa *Promenade autour de ma chambre*, e qui, nella angusta stradetta medioevale, il corso, che

Digitized by Google

congiunge l'una con l'altra le due porte della Città, è subito a man sinistra il

Marinaio.

Vecchia costruzione scaligera con un voltone per bere e una grossa retrosala dove soltanto nelle feste e nei giorni di lavoro gl'indigeni (di cui la metà sono conti) scolano allegramente i bicchieri. Qui tutto va un po' alla monachese e gli ettolitri del buon vino rosso scorrono a fiumi giù per il gozzo dei Gardesi. Il giorno dopo (ma ogni giorno è un giorno dopo) i venerandi bevitori e i bevitori non venerandi si ripetono con solennità: « quella di ieri è stata proprio una bella festa! ».

Un motto ben nobile e confortante ci brilla dinanzi (siamo presso alla pittoresca antica porta settentrionale) dall'architrave di un palazzo della rinascenza: « la virtù fa sempre vino » (cioè: chi è saggio sceglie il vino — oppure: chi ha la virtù ha buon vino — oppure: dove si beve, siediti tranquillo — oppure: gli astinenti sono sempre poco di buono). Ma sul Garda insieme col vino va sempre la donna, sul Garda dove in tutti i tempi si è tanto fatto all'amore. Basti solo pensare al conte D'Arco (ne abbiamo accennato a proposito di Riva) senza parlare del non meno innamorato bello spirito del Brenzone che nella sua villa di S. Virgilio adornava una statua di Venere con i seguenti versi:

Dum rides, mihi basium negasti,
Dum ploras, mihi basium dedisti.
Nata est de lacrimis mihi voluptas,
De riso dolor.
O miselli amantes,
Sperate simul omnia et timete....

Bene inteso, questo « sperate » non si riferisce alle cinque corone che alle

Tre Corone

Digitized by Google

ci è dato ammirare e che lo stesso popolino vien da lontano ad ammirare dirimpetto al *Marinaio*. Sotto lo sgradevolmente pulito voltone a tutto sesto con le lucide cassaruole di rame alle pareti e con il banco lungo fino a otto metri che divide la galleria e dietro cui vampeggia un colossale camino, ecco muoversi le cinque più belle delle cento Ninfe del padre Benaco delle quali il cardinal Bembo così canta nella sua guida delle Naiadi dedicata al vescovo Ghiberti:

> *Vina ferunt referuntque manu, calicesque madentes*
> *Praecingunt myrtho*

I. Bice (bionda), II. Lisa (bruna, III. Pina (bruna), IV. Candida (bruna), V. Maria (bionda). Ma neppure ad un Catullo riuscirebbe di avere un sorriso da una di queste graziose creature dai begli occhi e non riuscirebbe neppure a un D'Arco e neppure a un Brenzone. Son tutte più inabbordabili di Diana. Ergo: *timete.... et bibite, miselli amantes!*

Ed ora all'ultima osteria «nel regno del padre mio!», gracchia Adubrando e si tappa le narici con una gran presa di tabacco e ci accompagna traverso un labirinto di angoli al porto, dove in una costruzione romana in via Catullo la

Osteria Vapore

(al primo piano) ci riceve nella sua ombra misteriosa. Splendido salone degli antenati dove ai tempi della saga eroica i gagliardi Nibelungi fecero gozzoviglie. Le pareti sono lussuosamente decorate con vecchi piatti con cui ha pranzato Teodorico da Verona e con laceri cappelli, ombrelli e trappole di sorci.

E il vino rosso comune al litro da cinquanta a sessanta centesimi, il bardolino in bottiglia a L. 1,50 (la piccola a settantacinque centesimi, ma chi oserebbe berne una piccola?): il vino è così divinamente confor-

Digitized by Google

tatore che al buon Adubrando diventa in vero difficile il separarsi da me. Egli riempie ancora una volta il suo bicchiere di Bardolino, lo tocca col mio e lo scaglia poi via in un potente urto contro la parete tanto che il vecchio gatto con un orribile miao si rifugia sotto la sottana della padrona. Ma già il lungo Adubrando è scomparso nel camino e soltanto i suoi due arrugginiti speroni da gallo sono ancora in vista mentre la sua lontana voce vinosa gorgoglia la lamentela dello studente di Tubinga: «Oh, se io non avessi più niente da bere, me ne andrei all'inferno al trotto». Addio dunque, o vecchio spaccone, tu hai finora nella cittadella della fortezza del Garda trincato insieme con tutta la tua parentela e ancora altri mill'anni continuerai a trincare fino che ci saranno il vino di Bardolino e sitibondi Germani!

Sirmione.

Salve, o venusta Sirmio,
Gaudete vosque, Lydiae lacus undae,
Ridete, quidquid est domi cachinnorum.

(Catullo).

Come in un bosco incantato così mormora misterioso il vento negli oliveti, mentre il divo sole per l'ultima volta da Desenzano ci manda il suo saluto e il cielo risplende come bronzo dorato pari alla corazza di Achille. Sopra le grotte di Catullo, nella sacra dimora del poeta è il silenzio delle cose morte. Dormono ancora i fauni e dormono le naiadi e solo qua e là uno zoccolo di fauno sbuca di sotto un pino o di sotto un lauro. Ma se tu cammini, esso subitamente si ritrae e odi solo un ironico cachinno, un femminile cachinno. Poichè i fauni che abitano nella villa di Catullo sono sempre in compagnia femminile. Perciò nel bel mondo governato dal Dio Pan il divino angioletto di Sirmione ha la stessa fama che nel nostro mondo il restaurant Maxim. E le naiadi che bazzicano là si chiamano senz'altro «les

Digitized by Google

dames de chez.... Catulle ». Ed ecco sorgere qua un malaugurato tempietto di tavole con una stupida scritta che ancor oggi a Caio Valerio Catullo strappa lagrime di disperazione quand'egli per avventura si avvede dello scempio. E piangiamo anche noi con lui poichè la scritta come un pugnale o come un cattivo vino vaticanesco di Marziale ci trafigge il cuore e le reni: essa dice

Bar Catullo (!)

Dove l'amico di Lesbia e del vino Thioniano giaceva sul triclinio coperto di rose, dove all'ombra de' lauri, dei pini e dei cipressi risonavano i calici e la voce del padron di casa gridava al coppiere:

Minister vetuli puer Falerni,
Inger mi calices amariores,
Hic merus est Thyonianus.

dove egli cupido stringeva in braccio la fiorente bella, la quale bella.... era di mezza Roma, dove *Evoe Bacche*! si confondeva con *Hymen o Hymenaee*!, là siede ora col suo doppio mento e con un po' di pancia una zittellona e con la calzetta in mano tra i vetusti alberi e serve a piacere caffè, limonata e liquori. A noi ella porge il *Merum Thyonianum*, poichè essa ne ha nella cantina e se ti avvicini a lei con fede (poichè malgrado la sua calzetta ha un animo poetico) la dama Eufemia è capace di condurci nel mondo sotterraneo del suo « Bar ». Laggiù è la cella dei vini del poeta, cella di cui già Marziale diceva entusiasta:

Si non ignota est docti terra Catulli,
Potasti testa Rhaetica vina mea.

e subito là presso il solitario gelso un antico corridoio conduce sotto il voltone dove la signorina Eufemia conserva i suoi ventruti fiaschi giganteschi. Poichè ella ha

Digitized by Google

la bontà di lasciarci soli colla nostra fantasia, ci accorgiamo all' improvviso che ella non sia affatto Eufemia, ma sia invece l'antica Lesbia, un tantino ingrassata, la moglie del signor Generale e Console, vale a dire del Console Generale Metello e amante del pubblicista C. V. Catullo in persona. Anzi, quando siamo al decimo mezzo litro del suo mero Thyoniano ecco che la grotta si riempie ad un tratto di tutta la vecchia bohême romana, individui con tanto di caramella e damine coperte di belletto come le ricche signore berlinesi. E mentre si preparano le lunghe tavole cominciano le presentazioni: «il mio nome è Catullo e questa è la mia bella» così si presenta il padrone di casa. Ha l'aria di un uomo un po' sciupato, ma questo gli proviene dal suo *vivamus, mea Lesbia, et amemus,* e dal suo assolutamente antigienico *Da mi basia mille, deinde centum, dein mille altera....* Con questo regime anche il più forte uomo non riesce a campare duemila anni. E permettete ch'io vi presenti, continua il padrone di casa, i signori Cornelio Nepote che lei ha conosciuto al ginnasio, e il signor Generale di fanteria a disposizione Asinio Pollione (malgrado il suo nome non è un asino), e il signor Marco Furio Bibaculo, il più robusto bevitore di tutta Roma, e il signor *Suffenus Iste,* il cugino della signora Saufeja, che da tutto l'avvelenato liquore di Roma si prese una bella colica (*Suffenum omnia colligam veneno*). Ma egli si curerà ora a Sirmione.....». Tutti questi signori portan la corona in capo ed uno qui in incognito ed assomiglia, come un uovo all'altro, a Caio Giulio Cesare. Ed ecco sorgere un gaio clamore, le coppiere cominciano a portare i vasi ed a ogni lato si grida « adde calicem! » oppure «est replenda!». E le loro signorie si mettono sempre più in libertà, poichè Lesbia con la sua voce di contralto romano già declama dinanzi a tutta la gente verso Catullo:

Haec hora est tua cum furit Lyaeus!

e la compagnia s'unisce in coro:

Balnea Vina Venus corrumpunt corpora nostra,
Sed vitam faciunt Balnea Vina Venus.

I poveri diavoli non si ricordano d'esser già da un bel pezzo morti e stramorti e che — ma per grazia di Dio — eccoci anche addosso un duello bacchico, un giusto ed onorevole dibattito bacchico tra il preside dei Serribibi (tardi bevitori) e quello dei Dormientes (sette dormienti), il vicepreside dei Furuncoli (birboncelli) è l'imparziale arbitro, ed il padron di casa ammonisce con voce severa ad un onorevole modo di ber vino e ad una maggiore fedeltà alla saggia legge greca quale Cicerone lo descrive nelle sue *Tusculanae*, V, con tanta plastica evidenza: « Mihi quidem in vita servanda videtur illa lex quae in Graecorum convivii obtinetur: a u t b i b i t, a u t a b e a t ». Ma sì, io bevo.... io b-b-b-b-bevo, sì-signor Ca-signor Ca-signor Catullo.... i-i-io.... ecco che già tutto comincia ad annebbiarsi innanzi ai miei occhi e quando mi sveglio qui sdraiato sull'erba, la signorina Lesbia Eufemia sta dinanzi a me e mi agita davanti premurosamente una aringa di cui i Germani hanno fatto una medicina popolare.

Con fatica trascino le mie reliquie verso la cittaduzza per condurle all'ombra del castello Scaligero nel

Caffè del Risorgimento

ad un vero e gaio risorgimento. Mentre tracanno il prezioso vin bianco di Lugana che già gustò il divino Dante, mi domando come una così eccellente bettola possa avere l'assurdo nome di « caffè » proprio, come se il sultano Bajazet avesse chiamato Ronzino il più focoso dei suoi destrieri. Certo, il poeta della *Divina Commedia* centellinò questo Lugana mentre, come dice

Digitized by Google

il Carducci, dall'alto della torre scaligera di Sirmione egli lasciava vagare lo sguardo sul Garda:

> Suso in Italia bella ei mormora e guarda
> L'acqua, la terra e l'aere

(e il vino!). Cioè, il vino che il re Umberto incarnato nel probo oste Savelli ci porge con le sue proprie mani, ed è lo stesso vino che intorno all'anno 1750 permise al Senatore amburghese Brockes di sentir cantare persino i carpioni (Padre G. Roberti, Bologna, 1767). Quasi quasi io direi che anche la già mentovata regina Adelaide, che secondo la tradizione popolare sarebbe diventata una strega, gustò di questo divino liquore quando nelle misteriose notti di luna essa andò a trovar Catullo e fece con lui all'amore. Poichè Catullo non era di quelli che dicono: *toujours perdrix!*... —

E con ciò ho tracannato l'ultimo boccale di vino Retio. Già sono a Desenzano: già dilegua dietro di me l'incantevole paese del passato e della poesia. Innanzi a me è la gigantesca facciata moderna dell'Hôtel Meyer. Hurrà! Una lagrima spunta: la terra mi ha di nuovo.

Digitized by Google

V.

TORINO.

Digitized by Google

La regal Torino
Incoronata di vittoria.... ed Asti spumante
CARDUCCI, *Ode al Piemonte.*

Salve, o regale città — incoronata come fu nessun Salomone, nessun Carlo Magno, nessun Cesare — incoronata con l'immortale diadema della vittoria e di.... Asti spumante (lire 1,20 la bottiglia) (1). Nella tua bianca-spumeggiante corona brillano, come preziose gemme, e più specialmente come rubini, il Barolo, il Barbera, il Freisa, il Nebiolo, ed è veramente intorno al tuo capo l'aureola della vittoria, perchè chi potrebbe scendere in campo contro i paladini, che Bacco ha schierati intorno a Torino? — Torino è una «città di vino», come Verona, tanto per la bontà quanto per l'abbondanza. Bacco, però, si presenta a Torino in vestaglia e pantofole, con la sua pipa in bocca, sereno, contegnoso. Non v'è la furia dionisiaca, non ostante il famoso bassorilievo di Bacco all'Università. Nordicamente e flemmatico, il torinese beve, come un filisteo tedesco, il suo bicchiere di mattina e di sera, all'albergo, non all'osteria; e in gran numero sono gli alberghi e le bottiglierie, che invitano il bevitore: ve n'è quasi a ogni svolto di via, ad ogni angolo. Il torinese è tenace e fedele: va sempre, alla stessa ora, all'albergo consueto, lindo e simmetrico come stanze per bambole di Norimberga, beve la consueta bottiglia e fa la consueta partita a tarocchi.

(1) Ahimè, tempi passati!

Digitized by Google

Anche qui fiorisce il culto della birra e si contano parecchie fabbriche torinesi che producono una birra eccellente. Cominciando da *Voigt* (via Pietro Micca, un locale a tipo di caffè), dove brilla una lieve e chiara Boringhieri, che può tener testa a qualunque Pilsen e.... dovrebbe anzi esser esportata in Germania; vi s'incontrano anche eleganti figurine: *Pedemontanae procaces*.... Se penso all'una cosa e all'altra, mi sorprendo a gridare alla nera coda di rondine del cameriere, per la decima volta: — Un' altra birra! — A due passi, presso il Teatro Alfieri, la solita *Gambrinus Halle* (tipo caffè), che ha nella Torino moderna una serie di sorelle, con nomi diversi e che tutte si rassomigliano. Chi vuole assolutamente la Pilsen più genuina, vada alla *Pilsener Urquell* (via Genova), molto frequentata, specialmente in estate, coi tavolini sulla strada. Buon ultimo, nello stadio della birra, viene il *Caffè della Borsa* (in piazza Castello), con qualità diverse indigene e straniere; e per il bevitore estivo sono molto indicate le gite ai giardini delle varie fabbriche torinesi (*Boringhieri, Metzger e Bosio*).

Ed ora basta con la cervogia, che l'orso del Nord può benissimo bere (secondo Tacito) nelle sue foreste, dove non trova invece le perle delle vigne piemontesi.

Per quanto sia ottimo il vino in bottiglia (1), tuttavia l'indigeno preferisce generalmente il quinto o il mezzo litro del vino comune da pasto, che è sempre più leggiero é meno caro, e quindi se ne può bere a sazietà. In tal caso si domanda « il vino della botte ». Chi ingoia troppo « Asti spumante », facilmente prova la sensazione dell'imperatore Barbarossa, contro cui Asti trionfò

> Fiera di strage gotica e de l'ira
> di Federigo,

(1) Prezzi medii, per ogni bottiglia: Barbera lire 1,20, Barbaresco lire 1,50 (tutti e due frizzanti, asciutti), Barolo (con pro-

Digitized by Google

il che lo scettico lettore potrà riscontrare da sè, dopo la quinta bottiglia. Del resto anche il vino comune da pasto produce i suoi effetti, come constatava San Massimo, vescovo di Torino, in una epistola dell'anno 421, con la quale così rimproverava i suoi diocesani:

« Se voi la sera vi abbandonate alle eccessive libazioni, vi si infiamma il cervello e vi mettete a strillare in modo che vi si sente anche dalla mia camera da letto ».

Dopo aver preso il nostro vermouth, in omaggio alla specialità torinese — del resto, quanto a questo genere di aperitivi mattutini Orazio raccomanda « *nil nisi lene decet* » — cominciamo dal quartiere della stazione di Porta Nuova per navigare poi, lungo i canali inondati di vino, diritti come candele, alla piazza Castello, che è il centro della città. E vicino alla stazione, presso la Chiesa valdese, ecco la

Torre di Malakoff

(Corso Vittorio Emanuele), diretta da una robusta signora. Non molto lontano di qui possiamo fermarci al *Cavallo Grigio* (via Roma) e al *Persico Reale* (via Lagrange), due alberghi dove si beve bene e si raccolgono volentieri i provinciali d'una certa agiatezza e pancia. Verso il nord, presso la piazza S. Carlo, ci aspetta il

Gran Cairo

che di notte, specialmente di sabato e domenica, ha festività e movimento: un po' di vita di Monaco trasportata a Torino. In alcune sale vi sono tavole elegantemente preparate per certi clienti « di riguardo », accanto la sala ordinaria per la *misera plebe*. Fumo,

fumo speciale, tipo di Bordeaux) lire 2,50, Brachetto e Grignolino (leggeri e un po' dolci) lire 1,50, Vino bianco (Moscato, dolcissimo) lire 1,50: prezzi di allora!

Digitized by Google

chiasso, va e vieni, strilli, come nella torre di Babele. Al cantar del gallo la folla si disperde e ciascuno se ne torna a casa con la confusione delle lingue. Un po' meno di babilonese ed egiziano si ha alla

Stella d'oro

(via Genova, 4, vicino al palazzo Municipale). Un breve androne, dirimpetto alla chiesa di S. Francesco d'Assisi, introduce nel cortile, dove — sormontato da una Madonna — si apre l'ingresso al locale. Modesto, pulito, dignitoso, dall'aria patriarcale. Un paio di gradini ci fanno scendere in una sala profonda, una specie di serra, dove si sta comodi, tranquilli e si beve « a quel Dio », anche se non si giunge all'« urlo degli Sciti » che ricorda Anacreonte, o alla famosa sbornia degli Edoni di cui parla Orazio (1), e alle divine ebbrezze di Properzio.

Un tuffo nel buon tempo romantico antico ci permette l'

Antico albergo della Fucina

(via Conte Verde, 14 e via Basilica, 4-6) nel centro più angusto di Torino vecchia, fra il palazzo Municipale e il Duomo. Era una volta il palazzo del Conte Verde, uno dei più famosi antenati di Casa Savoia. Per una bella porta antica, attraversato il cortile, dove un tempo attendevano le sontuose carrozze ed ora s'ammucchiano carri e carrette rurali, si entra in una specie di portico affumicato, a piena volta.

Qui il Conte Verde al tintinnio delle coppe raccontava le sue strane avventure di Terrasanta, qui risonava la famosa canzone di Ottone Arrigo e appariva in un angolo il povero e magro fantasma di *Enderle von Ketsch*.... Storie vecchie ormai! Adesso, nello

(1) Non ego sanius bacchabor Edonis!

Digitized by Google

stesso luogo, invece del Conte Verde e de' suoi cavalieri siedono, ad un tavolino rozzo di quercia, il sarto e il salumaio, e soltanto due splendori eccitano la fantasia: il magnifico specchio gotico, in cui si specchiarono tante bellezze del passato, e « Madama », la giovane e dolce padrona dell'albergo.

Qui siamo nella zona più satura di storia. Ecco il palazzo di Porta Palatina, dove Carlo Magno tenne la sua corte coi paladini dagli speroni risonanti. A quel tempo risalgono le origini dell'antichissima

Corona Grossa

(via Porta Palatina, 13): l'unica casa medievale in tutta Torino, un *pendant* dell'Albergo dell' Orso di Roma. È una costruzione in mattoni rossi, assai ben conservata, per la sua età, come un'agghindata « femme de cinquante ». Porta con vecchi capitelli, e sovr'essa, sotto un piccolo tetto di latta, l'insegna dell'albergo in una cornice di legno antico. All'ingresso una specie di cucina da campo nella quale appare la bianca berretta del cuoco e — se la fortuna ci assiste — il profilo della non più giovane ma svelta e seducente padrona. La sala è simpatica, all'antica, a volta bassa e anche quando il giorno è chiarissimo, l'oscurità è così medioevale che bisogna accendere la luce — ahimè! — elettrica. Le colonne doriche, che sostengono la volta, servono ora come modesti attaccapanni; dove una volta erano appiccati eretici e nemici dell'impero, ora pendono cappelli stinti e soprabiti....

Pareti rivestite di legno, impiantiti di legno, un magnifico camino di marmo, che sta a tutto l'insieme come un pugno in faccia. Benchè frequentino anche qui generalmente gente del suburbio e del popolo, il dignitoso cameriere porta superbamente l'abito nero a coda, e il cielo soltanto sa da quante centinaia d'anni l'uomo e il frack si sopportino a vicenda! Ah, se il vecchio volesse raccontare!... Zitti: pare che egli sia di buon

Digitized by Google

umore. Egli tossisce, sputa e comincia a sciorinare il tesoro delle sue memorie: « Quelli erano tempi — comincia egli sospirando — *temporibus illis!*... Vi dico io, che allora, dal mercoledì al lunedì, v'era sempre *tregua Dei,* cioè la tregua di Dio, e allora per un'eccezione i grandi e i grandissimi dignitari non si picchiavano l'un l'altro con le lunghe spade. Allora venivano sempre qui, dalla reggia, per berne un bicchiere.... Vedete dove il marmo del tavolino è sbocconcellato? Ebbene, qui sedeva il vecchio sire, Carlo Magno, e in un accesso di furore egli fece saltare l'angolo del tavolino col suo stuzzicadenti, quando scappò la principessa Emma.... A destra e a sinistra sedeva tutta la più alta nobiltà della casa militare e civile.... vi dico io, quanto bevevano! Una ventina d'anni più tardi vennero gli altri: Qui, signori miei, sedeva il dotto imperatore Carlo il Calvo, che portava gli occhiali e s'industriava a contare sul capo i due peli che gli erano rimasti; e un po' più a destra, qui, dove è questa grande macchia di vino, sedettero poi Carlo il Grosso, e via via, per ordine, tutte le maestà: il piissimo Luigi, che non beveva se non aveva con sè il suo predicatore di corte, le loro imperiali altezze Carlo il Semplice e Riccardo il Capelluto, il buon Ludovico il Cieco, il conte Poppo, il principe Pipino, il principe Carlomanno, che aveva studiato teologia a Münster e veniva qui a Torino a passarvi le vacanze.... ancor oggi ci pensano le onorate ragazze da marito. Ah, quella era vita! E il sabato era riunione mista, poichè veniva il fior fiore della femminilità. V'era Giuditta, l'allegra principessa, che piantava in asso il suo reale consorte e andava a giocare di suola sotto la tavola con gli ufficiali della guardia e coi monaci.... ».

Gli occhi del vecchio scintillano.... Ma anch'io mi sento un po' caldo e freddo e, quant'è vero Dio, non mi pare che diventerei volentieri l'Oloferne di questa principessa Giuditta, nel senso che mi lascerei ancora scorrere per la gola questo sangue purpureo e gene-

Digitized by Google

roso, che si chiama Barbèra, che il loquace uomo dalla bianca chioma ci versa nei bicchieri e che ci riempie di voluttà, come il vino della Luna di Verona!... E noi saremmo ancora lì a sedere nella *Corona Grossa* e a sbirciare la svelta padrona, se fuori non risonasse il passo dei cavalli insieme colle note allegre di una fanfara. Due grandi figure signorili con alti gambali, parrucche incipriate e spadoni inverosimili entrano nella nostra sala e tutti s'inchinano profondamente: — Il principe Eugenio e il vecchio Dessauer! — Ma nello stesso tempo noi ci accorgiamo improvvisamente che i nostri piedi sono bagnati, perchè il dolce umore ha invaso tutto il nostro corpo e già trasuda dai piedi. E poichè questo fatto ammonisce, secondo il nostro protettore Pantagruel (1), che il segno è passato, noi lasciamo lo storico luogo e.... ci fermiamo in qualche osteria vicina, fino a che il nostro Agatodemon ci mormora all'orecchio: Ohe, *jam satis!* Domani è un altro giorno.

(1) Quand le liège des pantoufles enfloit en haut d'un demi pied.

Digitized by Google

VI.

ACQUI.

Digitized by Google

UN CAPITOLO PER I PODAGROSI.

Post jucundam juventutem,
Post molestam senectutem
Nos habebit humus.
(« *Gaudeamus igitur* »)

Avanti, voi tutti che godete della gotta, dell'artrite, ecc., voi che andate zoppicando per il mondo, portandovi appresso il reumatismo che coll'aiuto di Bacco vi siete appropriato. In Inghilterra i Lords ricevono le congratulazioni al primo attacco della gotta.... Invece voialtri volete essere guariti? Niente di più facile. In Acqui (*lucus a non lucendo*), due passi da Torino e Milano, cresce un *humus*, chiamato « fango » che in poco più di dodici quarti d'ora rimette in sella d'asino perfino il povero Sileno. E fra il suono dei bicchieri. Perchè il Fango di Acqui non è solo il nemico e vincitore, ma è anche l'amico ed alleato del Dio colla corona di vite. Non forse il gran Michelet, venuto in Acqui nel '45, ha scritto, pieno di gratitudine: « In Acqui perfino l'acqua inebbria. Si dimentica completamente di essere ammalato ». E Girardini, un altro laudatore del miracolo di Acqui, rileva la forza curativa del Fango, « ajutato col culto di Bacco e da allegri brindisi ». Ad ogni modo sta il fatto che pochi fanghi, inaffiati di Barbèra, bastano a rimettere in gambe il zoppicante lettore di *Osteria*. Ed ora « a noi »!

Digitized by Google

Chiunque tu sia, o diletto amico, in questa Miraculopoli tu stai su terra storica. Con ogni bicchiere di Grignolino, Chianti, Barolo, Moscato, che, se l'intendo bene, l'illustre medico delle Terme, il dott. De Alessandri nella sua *Guida storica, medica, pittoresca di Acqui,* ci consiglia come aiuto per una cura efficace, tu vedi passare con grandezza gli eroi dall'elmo coperto di crine di cavalli, i nipoti di Enea, i Romani e Cartaginesi, poi i Saraceni, gli Hohen-Staufen, l'imperatore Barbarossa in persona. Dalle antiche Terme nella piena luna sorgono i Plinio, Tacito, Strabone, che tutti quanti hanno qui combattuti la loro podagretta col vino d'Acqui, anzi quando la «sete inestinguibile» del nostro caro dottore (p. 249) e la lotta contro questa sete ci hanno aperto gli occhi spirituali, arriva perfino un fantasma feminile. Non è altro che la gentile figlia di Numitore, re di Alba Longa, *Rhea Sylvia,* dalla quale la città nei tempi preistorici ebbe il nome di Sylvia (1), il quale fantasma ancora oggi si aggira in Acqui e in tutto il Piemonte. Perchè altrimenti non si spiegherebbe che ogni Acquese cento volte al giorno apostrofa gli altri: — C'è Rhea? (Cioè non hai forse visto Rhea?). — Una dimanda che coi secoli è diventata un saluto convenzionale.... — C' è Rhea? (Cerea).... — Ma no, mio caro, non l' ho vista. — Ma come, dopo quelle sue esperienze col Dio Marte essa sarebbe scappata proprio in Acqui, ove c'è della cavalleria in guarnigione? — Una volta e basta. Del resto, lasciatemi in pace colla vostra Rhea Sylvia, io non ne ho il tempo, io devo badare al Fango e a Bacco. Cerea! —

A chi per la prima volta viene in Acqui, la città ricorda le antiche Università tedesche, p. es. Heidelberga o Tubinga, tutta contornata com'è di verdi colline, con ville e vigne, e più lontano una corona di «torri e castelli di esecrata memoria» (De Alessandri) ma.... belli assai. E come un Neckar o Reno, la Bormida passa

(1) Più tardi il nome di Sylvia diventò «Aqnae Statiellae».

Digitized by Google

sotto l'acquedotto romano attraverso il paesaggio, popolato di ucce lli cantori. Dove, ci domandiamo, dove i Signori di una volta hanno bevuto? *Ubi sunt qui ante nos in Acqui fuere*? Il marchese di Mantova che secondo la Cronaca bevette enormi quantità di vino di Acqui e così si liberò del suo reumatismo in tre soli giorni? Ovvero il marchese di Monferrato, discendente di stirpe Sassone, che, per ringraziarlo della riuscita cura, domandò al Sindaco di Acqui un prestito di 150 ducati?... Le bottiglierie nella città stessa sono così innumerevoli che non le possiamo menzionare tutte. Sono tutte patriarcalmente borghesi, i tavolini coperti di tappeti verdi. Gli osti di Acqui potrebbero essere benissimo osti di Ravenna, come Marziale li onorò. Del resto le loro bottiglie turate non permetterebbero neanche il battesimo. La quantità che il reumatico (se io interpreto bene il dott. De Alessandri) deve bere, sarebbe la seguente: un bicchierino di Grignolino (un bicchierino suppongo che contenga un quarto almeno), poi un bicchierino di Chianti, di Barolo, di Moscato, di Amaro, di Bordeaux, di Borgogna. Per le persone che sono di organismo un po' più delicato si raccomanda eventualmente ancora un bicchierino di Marsala, di Porto, di vino Sardo. Anche del Dolcetto e del Moscato il nostro buon dottore ci canta le lodi.

L'osteria più pittoresca è senza dubbio l'osterietta nella Abbazia longobarda di San Pietro, tutta coperta di edera. L'ho ammirata però soltanto di fuori, non essendo il mio reumatismo tanto avanzato da dover frequentare tutte le osterie. Poi c'è il venerando «Pozzo» il cui nome basta già a fugare (vedi Lugano) gli astemi. *Eheu fugite, partes adversae*! E poi ancora tante altre bettole divine che l'allegro podagroso ricerchi da sè....

Il vero centro bacchico di Acqui è il quartiere delle Terme al sud della città, dove una legione di sacri luoghi bagnati circonda l'albergo delle Terme. Il quale Albergo è il più curioso Hôtel d'Europa, perchè ap-

Digitized by Google

pena arrivato, il padrone mi domandò il mio.... Faust in lingua tedesca e non me lo restituì che quando l'aveva imparato quasi a memoria.... ». Es soll der Ruhm von seinen Erdentagen nicht in Aeonen untergeh'n .

Vicinissimo alle Terme (alle quali sovrasta il Monte Stregone), c'è la onesta locanda del

Rondò,

dove probabilmente le venerande streghe si fermarono un momento, quando cavalcavano al loro monte sacro. Una mezza dozzina di streghette carine orna ancora la gentile casetta. Bella madre, belle figlie, quasi un battaglione. Una più bella delle altre. Però senti la mia preghiera, o lettore. Se alla prima sera le tue gambe tremanti dall'Albergo delle Terme non ti portano più lontano del *Rondò,* almeno non vuotare tutta la cantina della gentile padrona, e lascia qualche goccia anche a me, per l'anno prossimo.

Come potrei nominare tutte le osterie per i baldi reumatici, che ai lati delle Terme si estendono su per il Monte Stregone ? Tutte scintillano di luce, risuonano di musica da ballo, sono piene zeppe di podagrosi danzanti. Perchè come nel biblico laghetto di Betesta, così anche in Acqui butta via le stampelle chi ha fatto qualche fango e bevuto qualche bottiglia di Barbèra o Dolcetto. Ed ognuno salta e balla e beve e fa all'amore. E sileno, che in ispirito assiste alla festa, vi sorride e schiocca colla lingua.

Ecco, dopo la Fontana solforosa, l'allegrissima Trattoria della

Felicità con.... alloggio.

Sotto alti alberi siedono i podagrosi o già quasi « spodagrati », e buttano le bocce e ballano — ahimè, il Foxtrott — colle belle brune e tutti ingoiano innu-

Digitized by Google

merevoli bottiglie.... E fanno all'amore con felicità, con e senza.... alloggio.

Qualche minuto al di sopra della *Felicità,* in solitudine filosofica c'è la

Trattoria del Giardino

con pergole scure per poeti, sognatori, assetati e innamorati.... perchè anche più di altri mortali i podagrosi e le gentili podagrosette sentono la soggezione di « cet air de souffre et d'amour qui enivre » (Michelet).

I dintorni poi di Acqui sono un unico paradiso bacchico. Verso tutte le direzioni cola il divino liquido come torrenti di lava di un vulcano. « Madre di messe e vigne! », canta Antonio Cippico. Sopra l'Albergo delle Terme si arriva in una trentina di minuti al villaggetto di *Lussito.* È un luogo idillico, circondato di vigne, di gelsi e di alberi fruttiferi.... E quale panorama che si ammira attraverso un bicchiere ricolmo, seduto sulla terrazza presso la chiesa!

Al sud, cioè al sud-est di Acqui, c'è il famoso castello di *Melazzo* ove beviamo ai mani della Saffo Piemontese del Cinquecento, Eleonora di Melazzo, e dirimpetto a Melazzo s'erge il castello di Monte Crescente, costruito dal.... Diavolo. E (perchè no?) libiamo anche alla salute sua.... Tanto è morto da un pezzo.

All'est di Acqui troviamo i nidi dionisiaci

Visone e Grognardo

ove, secondo il nostro buon dottore e mentore, crescono vini di ottima qualità. Ma, privo di galanteria il dottore manda le signore della compagnia « a bere un bicchiere dell'eccellente acqua ferruginosa (!) che sgorga lì in abbondanza, mentre (furbacchione) l'altro sesso troverà forse (!) migliore compenso nel vuotare una (?) bottiglia di Dolcetto o di Barbèra. Ben inteso, « una » bottiglia. Ma se il dottore ne permette già « una »!...

Digitized by Google

Al nord-est di Acqui è la patria del vero, dell'autentico «Asti Spumante», di quello mai altrove trovato, calunniato per le mille falsificazioni, eppure da tutti altamente onorato.

E la deliziosa

STREVI,

che non è mica una cittadina abitata da esseri umani asciutti, ma è una palude di vino spumante, popolata da ranocchi divini, generati da Dei ranocchi che di giorno e di notte nuotano in un liquido olimpico, e che sono liberi di tutti i tormenti e pensieri della vita reale. Là, o povero, o felice pedagroso, affoga l'ultimo resto del tuo ex-male. Così come lo fecero quei sette fratelli immortali, dai quali Strevi prese il nome. Dieci fratelli vivevano nella vicina Orsara. Tre erano sobri, e quattro amici del Dio delle viti. Si separarono. I «tre sobri» fondarono il villaggetto *Trissobrium*, oggi Trissobio, del quale nessuno parla. I «sette ebri» però, i quali erano più fortunati dei «sette fratelli sitibondi» di Uhland, fondando il villaggio di *Septebrium*, oggi *Strevi*. E di *Septebrium-Strevi* parla tutto il mondo.... che ama Bacco. Onde si vede la maledizione dell'astinenza, il beneficio del culto dionisiaco.

Ad ovest di Acqui conosco una villa nascosta fra cipressi e querce. Essa ha l'ominoso nome di Caffarelli, e là, anni fa, l'autore di questo libro iniziò i migliori di *Sylvia-Statiellae* nei misteri alemanno-goliardici dell'*Exercitium Salamandris*.

Forse l'amabilissimo senatore Maggiorino Ferraris, il Genio protettore di Acqui, se ne ricorda ancora?

E da quella deliziosa villa, che il nipote del grande Saracco chiama la sua, lo sguardo porta verso quel silenzioso recinto circondato da amene vigne, ombreggiato da pioppi taciturni, ove il migliore degli uomini, il più caro degli amici, il galantuomo dei galantuomini, Giovanni Bistolfi, traduttore della nostra prima

Digitized by Google

edizione, ha trovato il riposo eterno. L' amico di tanti nostri poeti, col quale mille volte abbiamo cantato bevendo:

Vita nostra brevis est,
Brevi finietur.
Venit mors velociter,
Rapit nos atrociter,
Nemini parcetur....

Digitized by Google

VII.

GENOVA.

Digitized by Google

Donner und Doria!

(*Fieschi*, atto I, scena 5ª).

Sono qui così tristi, dolorose, deprimenti le informazioni enologiche, che non possiamo fare a meno di ripetere la maledizione che il padre Dante nel suo alto sdegno ha lanciata contro la Superba:

"O Genovesi, uomini diversi" ecc.

Ma il giudizio di Dio ha ben altro da fare che occuparsi dei vinai farmacisti genovesi, i quali inondano la città con un oceano di veleno, che (secondo la tragedia dello Schiller) alla stessa nobiltà inocula fuoco, fiamme.... e qualcosa altro ancora. In realtà, non l'abbia a male il mio amico e cicerone Mantero, Genova è la città d'Italia meno propizia al buon bevitore; ed è perciò che Magone, il punico, dopo il primo assaggio ne ordinò la distruzione; è perciò che Barbarossa, appena s'accorse che i Genovesi meditavano d'assassinarlo col mezzo d'una bicchierata d'onore, si apprestò a voltare le spalle alle sue porte. È ben vero che vi si fermò qualche tempo quel conte tedesco, che vi misero i Longobardi, ma costui non s' intendeva affatto di vino, perchè proveniva da Grüneberg ed aveva il palato guasto. « Sì, in Zene si vive bene » è detto in un libro di canzoni studentesche, ma vivono bene i soli discendenti di Locusta che porgono veleno in coppe eleganti con turaccioli dorati e con etichette incanta-

Digitized by Google

trici, mettono l'inferno nelle vene e ricordano l'esclamazione: « Ecco, fratello, raccogli sorridente la tua dannazione! » (*Fieschi,* atto V, scena 13ª).

Ed ancora non si è trovato un vindice, che liberi questa Velenopoli « da' suoi tiranni » e ripeta al popolo le parole della congiura dei Fieschi?

Genova è chiamata la « Superba ». Tutti gli uomini superbi hanno un cattivo cuore, tutte le città superbe hanno.... un cattivo vino. L'una cosa completa l'altra. Perciò il cuore sitibondo si rivolge qui soprattutto a Gambrinus, la cui fedeltà è più sicura e ci ricompensa dei capricci di Bacco. Non fa meraviglia che nella Velenopoli il culto della buona bevanda scura sia molto in fiore. Parliamo dunque di Genova e delle sue relazioni con la birra, benchè sia forse esagerato pensare alle « relazioni » in una città, dove, per quello ch'io sappia, non esiste che una unica kellerina. Il centro birraio è la zona fra la piazza Corvetto e piazza Deferrari. Sotto la protezione di San Sebastiano si raccolgono due birrerie; l'una accanto all'altra: la *Löwenbräu* e il *Gambrinus.*

Quasi di fronte alla posta centrale, in linea retta, ecco la

Löwenbräu

di Monsch. La sala è ampia, ben decorata, simpatica. Monsch e Iensch sono assai noti fra i bevitori di birra a Genova e i tedeschi vi hanno anche ricamato il seguente proverbio:

> *Wer da Bier will und nicht Ponsch,*
> *Geht zu Monsch.*
> *Auserdem geht jeder Mensch*
> *Noch zu Jensch* (1).

(1) (Chi vuol birra e non Punch va da Monsch e inoltre ognuno va poi anche da Jensch).

Digitized by Google

A uscio a uscio ecco il

Gambrinus (*Bürgerbräu*)

con aspetto un po' più latino e pubblico in prevalenza italiano. Sul buffet barricate di conserve, salsiccie, carciofi, frutti in scatole, e persino.... pesche nazionali, che quando si beve la birra sono assai più raccomandabili dell' olio di ricino: il successo è garantito.

Negli stessi paraggi, nella galleria Mazzini, il

Caffè Roma

con birra Bürgerbräu. Caffè elegante.

In piazza Deferrari, all'angolo con la ricca via Venti Settembre, la nuova

Bavaria,

caffè di lusso, splendido, con ottima Pilsen. È un locale sovraccarico di marmi, di stucchi e d'oro, come una chiesa gesuitica del Rinascimento. Dinanzi ai tavolini marmorei sedie di velluto verde, specchi giganteschi alle pareti, soffici divani. La birra è portata in calici di vetro con l' orlo dorato. Forse Baldassare pranzava in una stanza come questa quando la mano misteriosa gli scrisse quelle tre paroline sulla parete. In piazza Corvetto, dove la statua equestre di Vittorio Emanuele pare mandarci un cordiale « prosit », alberga l'

Augustinerbräu (*Jensch*)

fondata da F. Jensch, figlio del defunto deputato prussiano. Sala simpatica con veranda sulla piazza. Buona birra dell'*Augustinerbräu*. Il locale è governato da un dignitoso e severo capo-cameriere di vecchia data. Chi con le buone maniere, colla modestia del contegno e con disinteresse riesce ad acquistare la sua fiducia, può

Digitized by Google

scrivere sicuramente nel suo taccuino di aver trovato raramente una personalità più affabile in una posizione così importante.

Una conveniente Pilsen si scopre anche alla

Birreria Foeth

(con « Kegelbahn » alla tedesca), alla Zecca, all'ingresso della funicolare. È una magnifica sala all'orientale, dove impera come odalisca, presso il banco del buffet, una graziosa kellerina, dolce come una Xantippe di quindici e battagliera come una Xantippe di cinquant'anni. È una sosta indicatissima prima di far la salita del « Righi ».

Ed ora coraggio, amico lettore, poichè è venuto il momento di accostarci al vino del porto. Coraggio! Anche Socrate ha ingoiata la cicuta!

Nel fondo delle bettole genovesi troverai sprazzi d'arte e di bellezza e fors'anche spruzzi di vino buono, se anche il bicchiere non ti è lanciato direttamente in viso. Se sei poeta, pittore, idealista, volgi i tuoi passi lungo l'aperta piazza Caricamento, verso il porto, e fermati a breve distanza dal vecchio e glorioso Banco di San Giorgio, dove il nostro occhio spirituale ancor vede uscire dall'acqua un brandello della sottoveste di Fiesco. Sotto palazzi altissimi, che vanno con le loro torri a grattare le nuvole, accucciate come cagnolini ai piedi del padrone, troverai una folla lillipuziana di curiose e care taverne: camerette aperte sulla strada, dentro le quali ferve pittoresca e gioconda la vita della gente del porto. Al primo piano, sopra il piccolo locale modesto lungo la strada, s'allineano bottegucce d'ogni specie il cui ingresso è dalla parte opposta e a piano terra sotto i porticati. Sull'occhio di un'osteria pende il bacile del barbiere che sta al piano di sopra (2 metri sul livello del mare), e tu pensi che il barbiere, praticando un buco nel pavimento della sua bottega, può far colare l'acqua insaponata nel tuo bicchiere mentre

Digitized by Google

tu stai assaggiando nella piccola bettola il tuo nettare. Ci si legge anche questa insegna: « S'imbalsama »; il che è comodissimo, perchè quando il bevitore è ucciso dal cattivo vino, può farsi subito imbalsamare e farsi spedire a casa già imbalsamato. La sera, quando tutte le finestrine delle botteghe e gli interni delle piccole bettole s' illuminano, lo spettacolo è meraviglioso e dà l' impressione di una costruzione fantastica in una festa d'artisti.

Tra le più originali è la

Osteria di Vignoli, detto il Giglio

(al n. 55, prima *Osteria Margherita* o anche *delle donne*). Sulla porticina a vetri si ammirano tutti i tesori di Lucullo: frutta, tartufi, pesce fresco, pomidoro, salsicce. Si scendono tre gradini per entrare nella stanzetta: la cabina di un piccolo e poetico veliero, nella quale non si può stare che rannicchiati. Volta a botte, le pareti rivestite di legno colorato in rosso sanguigno: a destra la cucina microscopica; in fondo alcuni tavolini. L'oste, che tutti chiamano « Giglio », sta in maniche di camicia, con aria di dominatore. Sua moglie, la signora Gigia, canta le arie della *Traviata* e nello stesso tempo ci somministra cibi gustosi e a buon mercato, migliori che in qualche pranzo d'hôtel.

A destra e a sinistra altre osteriette in miniatura, su per giù dello stesso tipo. A sinistra, per esempio, la

Trattoria Iolanda

con le sue tendine a strisce rosse; più in là un

Negozio di vini piemontesi

con rami lucenti e cucina pulita e visibile. L'ambiente: un viavai e un formicolio come di fiera microscopica, in cui gli uomini hanno l'aria di pigmei affaccendati. L' impressione è artistica, ma chi va a bere là dentro?

Digitized by Google

Dallo stesso punto di vista estetico si considerino le

Osterie popolari

di via Portoria, tra via Venti Settembre e il grande ospedale Pammatone, non lontano dal monumento a Balilla. Notevole, per esempio, è l'osteria Minetti (via Portoria, 32 e 34) con la « farinata », che è una specialità ligure. Antichissimo androne scuro, dove Cristoforo Colombo nato nel palazzo accanto, fece per la prima volta l'esperimento dell' uovo. Dal quale uovo storico i Genovesi hanno fatto poi la loro « farinata ». Là presso è anche la porta di Sant' Andrea, ad arco acuto, dove appunto Barbarossa ebbe l'accortezza di non entrare.

Il buon « Klainguti », presso il teatro Carlo Felice, si è andato trasformando, per un'evoluzione poco darwiniana, in una « pasticceria » ; ma vive ancora e prospera (s'è vero) il vecchio e fedele

Giavotto

in via San Sebastiano, incastrato fra la *Löwenbräu* e la *Bürgerbräu,* come un ponte gettato fra le due rive della cervogia, come un istmo di vino fra due continenti di birra. Ancora vi si può sedere patriarcalmente sui barili e bere, come nella cantina di Auerbach, esotici vini.... Ci vengono anche le signore, che non si spaventano dei barili usati come sedie.

Meno adatto per signore, specie di sera, è il

Restaurant Posta

al primo piano, nella galleria Mazzini, ossia « da Pippo ». Durante il giorno molto dignitoso e solenne ; la sera, allegro ; precisamente come la Molly, amante del poeta Bürger : « La voluttà è nella notte e la casta moralità nel giorno ». Però, bada ; perchè la tua virtù

Digitized by Google

non è fuori di pericolo neanche di giorno. Non invano Genova ha nella sua arme il grifo con l'aquila e la volpe fra le unghie, e il motto:

Gryphus ut has angit,
Sic hostes Genua frangit.

Pensiamo a questo ammonimento mentre passiamo dinanzi al

Caffè-concerto Zolezi

sotto la galleria, dove canti di sirene e suoni zingareschi vorrebbero attirarci.

Ma io non voglio aggiungere altro, caro lettore; devi sapere che mi prende uno spavento e che dinanzi ai miei occhi si presenta in questo momento, come da una scatola di Norimberga, la figura severa della tua degna consorte!...

Si tranquillizzi, signora, io salverò suo marito dai pericoli morali. Mi segua pure verso la vicina Piazza Corvetto, ove ci rivolgiamo a Mazzini che sta lì, colle braccia conserte. Egli pensa in questo momento: vado? non vado? Cioè alla

Bottiglieria del Santo

situata in Salita S. Giambattista. E la lotta interiore del gran Repubblicano, purtroppo, è giustificata. Che direbbe il mondo se Giuseppe Mazzini entrasse in una Osteria che si trova porta a porta con una.... caserma dei RR. Carabinieri ed è diretta da un.... Santo. Dall'onesto oste, Santo Rossi. Ma siccome questo Santo porta il suo nome con più ragione che mille altri «Santi», e ha un magnifico vino Piemontese, il vecchio Filosofo non esita a lungo e se n' infischia delle sue massime. E noi facciamo lo stesso. Il semplice locale è in confortante contrasto col moderno palazzo che l'alberga ed è una vera oasi in mezzo ai tumulti

Digitized by Google

della rumorosa vita genovese. Il pubblico: artisti, letterati, borghesucci, Reali Carabinieri e.... Reali Socialisti. Perchè attaccata alla Bottoglieria del Santo è la redazione del giornale socialista *Il Lavoro,* i cui gentili redattori fanno presto ad estinguere la loro sete di giustizia sociale col sangue di Bacco. Dall'altra parte di piazza Corvetto, via Palestro, 13, la piccola

Fiaschetteria Toscana

che coi due alberetti davanti la porta dà l' illusione di un Eden orientale. Un tappeto turco di inestimabile valore separa la volgare sala esterna dal santuario interno dove immaginiamo un paradiso sibaritico.

Poichè il mio sublime Mèntore, Gabriele d'Annunzio, mi consigliò con tanto fervore di fare «una lunga sosta» a libare il nettare delle Cinque Terre, lo cerco nel caffè del Teatro, ove dicono che esso sia. Ad ogni modo, attenzione e prudenza, caro lettore, per non fare la fine del buon poeta Pascarella il quale «si riempì di un letargo che durò due giorni». (Vedi la Prefazione di Gabriele d'Annunzio). Ma è molto più igienico di evitare tali pericoli; perciò è prudente andarcene in fretta: rifugiamoci sotto la protezione della santa coppa che Guglielmo Embriaco (che nome simpatico!) portò nel 1101 da Cesarea e probabilmente usò come tazza d'onore, dopo di che gli eredi suoi la regalarono al tesoro del Duomo.

Degno di questa coppa — di questo santo calice benedetto — è l'edificio sulla stretta salita medioevale di San Matteo, tra la piazza Deferrari e la piccola chiesa dei Doria, sul quale è scritto prosaicamente:

Bottiglieria Vittorio.

Quest' iscrizione fiammeggia sopra una porta decorata di grappoli dipinti: dentro, a destra e a sinistra, altri grappoli illuminati da lampadine. Nell'entrata una fila di botti ed esposizione di salsicce con le

Digitized by Google

solite specialità liguri ricche di aglio e di pepe. Nell'ampia sala interna, vita notturna di bevitori, come nessuno si aspetterebbe di trovare in questo severo Eldorado degli uomini di borsa. Si chiacchiera, si sente la musica di mandolini e chitarre, si flirta in volgare. Al « Coronata bianco », un vino ligure magro che qui si spilla, alludeva Giannettino Doria (o non era forse il vino rosso del Monferrato?) quando esclamava: « Bravo, questi vini scorrono magnificamente » e Fiesco chiedeva allora più grandi boccali. E anche noi li lasciamo « scorrere » fino a che sentiamo nella chiesetta dei Doria il rumore della vecchia sciabola, che custodisce la tomba del Doge e batte tutte le volte che viene sul tavolino una nuova bottiglia.

*
* *

N. B. — La caratteristica taverna degli artisti, in istile del Trecento, che era nel palazzo Gambaro, è da molto tempo sparita. È naturale! Ciò che ha un po' di originalità non può durare a lungo in una metropoli che non vive che di commercio e di affari. Chi vuol trovare un bicchiere di vino fuori delle porte della città, vada col tram elettrico a Sturla, nella rossa

Osteria della Gina, detta Mazzetta.

Terrazza sul mare, vista splendida, ambiente simpatico, ostessa molto pettinata e, perfino per i miei ideali estetici, troppo rotonda (1).

(1) Il giudizio che Hans Barth pronunzia su Genova è severo, e noi l'abbiamo fedelmente riprodotto. Ma siamo convinti che uno studio più profondo potrà modificare la sua impressione. Egli non è sceso, evidentemente, nelle vecchie gargotte dove si conserva il culto del vino « genuino » di Ovada e di Rocca Grimalda e di quel vino ligure delle famose Cinque Terre, che indubbiamente è sfuggito, non si sa per quale strano caso, all'esame critico dell'acuto esploratore tedesco. — Il Traduttore.

Digitized by Google

VIII.

VENEZIA.

Digitized by Google

Ildebrando e suo figlio Adubrando
Pieni d'ira, la mano sul brando,
A Venezia discesero, quando....

Però — disse anzitutto Ildebrando a suo figlio — bada di avere denaro nella tua borsa, molto denaro, perchè il lastricato di Venezia costa assai, e se conservi l'abitudine d'alzare frequentemente il gomito, ti può succedere quello che è avvenuto al mercante di Venezia caduto nelle unghie di Shylok. E inoltre ascolta un mio consiglio: se tu non sei un viaggiatore tre volte consumato e un lupo di mare, prenditi una guida (un *advorsitor*), che ti conduca a piede asciutto attraverso « il labirinto dei ponti e delle vie che mille volte s'intrecciano fra di loro » e quando, passando per qualche calle, ti si dice che l'oste da te cercato è là vicino, tu ricorda le parole di Shakespeare nel *Mercante di Venezia*: « Volgetevi a man ritta alla prima cantonata, e alla voltata prima di quella girate a man sinistra; poi alla voltata successiva non volgete da nessuna parte, ma andate obliquamente » ecc.

Le condizioni enologiche dell'antica città della laguna sono semplicemente ideali — così ideali come i mille sposini che vengono a passarvi la luna di miele, come le soavissime teste bionde tizianesche che sporgono dalle gondole e dalle tele, come le melanconiche canzoni del gondoliere, come i palazzi arabescati, illuminati dal plenilunio. Come si fa a trovare la via buona in questo misterioso regno di Bacco, quando non si ha

Digitized by Google

nessun filo d'Arianna? Nondimeno, come il mulo trova nella nebbia la sua strada, così anche il seguace di Bacco sa orientarsi con la sua oscura tendenza verso il buon bicchiere, quando sente una sete veramente sublime.

Noi divideremo Venezia — quella del buon bevitore — in due parti: in Cis-Canalia (lato di San Marco) e in Trans-Canalia (lato dei Frari). Le due parti sono separate dal Canal Grande e congiunte dal ponte di Rialto e dal ponte dell'Accademia.

Cis-Canalia.

Eccoci dinanzi alla Chiesa di San Marco, nel punto più animato della vita pubblica, dei curiosi, degli sfaccendati e della bellezza, pieno di colombi veneziani e di merli esotici, piovuti per lo più a coppie per farsi spennacchiare senza dolore; è questo anche il nostro punto di partenza nel viaggio per la terra del vino, con qualche diversione nella zona della birra. Anzi, per ragioni topografiche e per farci una buona base, cominciamo da un sontuoso sacrifizio a Gambrinus, dietro la piazza San Marco, nella

Birreria Bauer Grünwald.

Dove il violento Otello, ancora mite come un agnellino e non ancora geloso, si dilettava con la divina Desdemona, e dove più tardi il giovane Foscarini si nascondeva presso Teresa Contarin, la più bella patrizia di Venezia, fino a che il tradito consorte lo sorprese e lo inviò al Consiglio dei dieci, che lo condannarono al patibolo, oggi siedono e bevono le innamorate coppie forestiere. Soltanto i festosi cavalieri in frack nero fanno la storica guardia, ma essi non recano le aguzze lance; recano le tazze di birra chiara e scura.

Digitized by Google

Di qui si va, non lontano, al più modesto

Restaurant Pilsen

a nord-ovest dalla piazza di San Marco. È un pezzo di birrologia germanica trasportato sulla laguna. La sera, nel giardino, si può ammirare un vero assortimento di quei tipi che s'incontrano nei *Fliegende Blätter*: l' impettito ispettore forestale col *dackel,* il rigido parroco con gli occhiali, il borgomastro e il funzionario col cappello verde in capo. Ognuno ha portato anche la sua degna metà, che generalmente equivale ai due terzi del volume totale. In un angolo v'è però anche qualche tavolino di studenti con le loro facce tagliuzzate e la poesia nell'anima. E vi si beve una magnifica Pilsen, con un alto colletto bianco, che la fa somigliare a un maresciallo.

Sempre nelle vicinanze di San Marco, in calle Frezzeria, l'elegante

Birreria Goethiana

nel sotterraneo dell' Hôtel Victoria. Birra Pilsen e di Monaco. Un' iscrizione annunzia: « Goethe abitò qui dal 28 settembre al 14 ottobre 1786 ». Secondo Otto Erich Hartleben si doveva aggiungere: « bevve ogni giorno dieci litri di birra bavarese, venti calici di Pilsen e otto bicchierini di rinforzo, mangiando una dozzina di panini gravidi e cinque porzioni di formaggio ».

Dopo la partenza di Goethe la casa diventò, per il dolore, una chiesa protestante, ma poi si riebbe e pensò bene di trasformarsi in birreria.

Tornando ora indietro, alla piazza San Marco, passiamo innanzi all'ufficio telegrafico (che abbiamo già toccato, andando alla *Birreria Grünwald*) ed entriamo nello stretto calle che conduce al « vaporetto ». Vi troveremo la « bonne à tout faire » alcoolica, il bazar dell'anti-astinenza, i fratelli Bocconi delle bibite, cioè:

Giacomuzzi.

Digitized by Google

A traverso la porta a vetri si intravvede una piramide di botti, che invita come una Circe moltiplicata. e dentro nel santuario non mancano mai i noti «giovani che vorrebbero vuotare un bicchier di vin di Cipro alla salute del nero Otello». Alcuni di questi giovani sono anzi.... dell'altro sesso, e piccoli ed eleganti gabinetti attendono.

Ma noi non ci fermiamo: scivoliamo piano piano verso il Teatro Fenice, dove nella

Fiaschetteria Toscana

la più bionda delle padrone ci versa il Chianti più purpureo. «La giovane ostessa sulla soglia — ride, saluta e mesce lo scintillante vino». Lo porge al famoso Cirano di Venezia: lo schermidore Biascini che coi suoi gladiatori, con giornalisti, avvocati e simile gente viene qui ogni giorno a tingersi il naso di rosso. Noi altri però torniamo risolutamente indietro a piazza San Marco, passiamo per il «sottoportico Colonne» (presso il caffè Quadri) e sbocchiamo, in due minuti nella calle dei fabbri. Qui fiorisce, qual mammoletta sotto la foglia,

Andrea Nenzi

(*All'antica trattoria dei forneri,* San Marco, Rio Terra delle colonnette, 977-78).

Una modesta stanzettuccia da bambola sotto modeste arcate di legno. Caratteristica del luogo: uno si compera all'angolo un po' di pesce fritto o si fa tagliare una buona fetta di polenta e poi viene a mangiarsi queste leccornie da papà Nenzi a cui si domanda un ottimo litro di vino padovano.

Non lontano da Nenzi, nella Merceria a Campo San Giuliano, entriamo nella

Città di Milano

Digitized by Google

in un angolo antichissimo, pittoresco. La piazza con la solita cisterna in mezzo, è chiusa dalle vecchie case veneziane che hanno al primo piano una grossa pancia, come un birraio di Monaco o un prelato del *Simplicissimus*. Sono case ideali per gli amanti; qua e là le prominenze architettoniche si toccano e « il bacio attraverso la via » diventa già una « possibilità senza limiti ». Dinanzi alla piccola trattoria sorge una baracca, dove una veneziana non dipinta da Tiziano vende zampe di montone e salcicce, ciò che tu puoi comprare per pochi soldi e consumare all'osteria.

Ma ancor più meraviglioso del bacio dei balconi e delle zampe di montone è il passaggio fino a

Beniamino Negrin

in Corte Lucatelli, presso la chiesa di San Giuliano, vicino al « ponte dei baretteri ». Già, caro mio, tu hai qui un brutto passaggio, perchè si va nel « regno delle ombre ». Seguimi, come Orfeo il messo degli Dei, nei misteri degli oscuri palazzi colossali, per anditi e gallerie, fino al cortiletto, dove di sotto la scala di un palazzo sporge una bettola carina, come una casetta da bambini da una scatola a sorprese. La stanzetta pulita, anzi addirittura elegantina, ha un finto rivestimento che imita il legno e colonne con capitelli antichi. Il buffet presenta una scala di bottiglie, a canna di organo: un Perù per tutti quelli che vanno in cerca dell'oro di Bacco. Anche alle pareti s'allineano sorridenti schiere di bottiglie. Il pubblico: persone agiate, impiegati, gente di sussiego con tanto di coda invisibile. Sono gli eredi di quei mille milionari che la bella Venezia contava nel XIV secolo. Essi attendono al banco oppure vanno a sedersi a piccoli tavolini puliti, dove vuotano placidamente i loro boccali di terra, e parlano, nel loro goldoniano dialetto, degli amori di Rosaura e delle tasse che paga il buon Pantalone. Questo è appunto il « regno delle ombre », poichè la specialità di

Digitized by Google

Negrin è l' « ombra » (10 centesimi) e consiste nel mezzo bicchiere bevuto in piedi, al banco. L' inventore di questa singolare « ombra » fu l'ottimo prof. Marsich, che aveva l'aspetto dignitoso d' un veneziano al tempo della Serenissima. Ahimè, il candelotto del suo simpatico naso, che stava sempre acceso, si è spento! E lui stesso. è divenuto un' Ombra.

Ma il nostro destino ci trasporta lontano, anzi, addirittura nel

Mondo nuovo,

che è precisamente presso Santa Maria Formosa, a nord-est di Negrin. È l'osteria popolare veneziana propriamente detta: tutto ciò che si può chiedere di più veneziano. Intorno una specie di coro, in legno, dove le famiglie e le piccole brigate mangiano, dirò così, coralmente. Il locale è pulito, ma non senza carattere. Colonne marmoreggiate, file di botti, imponenti tavolini cerchiati di ferro, bianchi boccali di coccio. Nel fondo un piccolo altare murale, col quadro della Madonna: a sinistra vista sulla cucina, che fiammeggia simile alla fucina di Vulcano. Dalle colonne penzolano ciambelle. Il padrone sta in maniche di camicia, con barba a punta sorridente e (cosa rarissima nella città della « ciacola ») taciturno. La graziosa padroncina forma un vivente *pendant* della bella *Santa Barbara* di Palma il Vecchio, che si ammira nella vicina chiesa di Santa Maria Formosa.

Ora dal *Mondo nuovo* ritorniamo all' antico, passando per Rialto. (Chi si trova in piazza San Marco può prendere il vaporetto che porta direttamente a Rialto). Anche in questo rione troviamo una serie di bettole caratteristiche e attraenti, intorno al vecchio palazzo della posta, il quale ha un passato, come una dama dell'aristocrazia. Nel medioevo era il « fondaco dei Tedeschi », un simpatico e obbligatorio albergo, dove capitavano i mercanti di Lubecca, di Colonia, di Augs-

Digitized by Google

burgo. Ah! allora non v'erano ancora pallidi astemi, come oggi, ma tutti capivano dove si poteva trovare buon vino, buona arte e belle donne; così che quando arrivavano di sera gli allegri compagni del pennello, i Tiziano, i Tintoretto, i Paolo Veronese (i quali naturalmente non avevano un soldo in tasca), si faceva baldoria; uno pagava per tutti e se qualche coccio si rompeva ciò avveniva con molta letizia dei biondi e grassi Tedeschi. Quando poi capitava, con mantello e lanternino in mano, quella cattiva lingua dell'Aretino, e cominciava a snocciolare l'allegra corona delle sue strane ed audaci avventure amorose, allora le solenni pance scoppiavano dalle risa. Il cronista della Biblia ambrosiana dice profondamente: « In materia di donne basta in Venezia haver maniera, pazienza e.... bezi ». E i mercanti tedeschi allora avevano le borse piene!

Tornando al nostro secolo, se quell'antica e nobile sorgente si è essiccata, abbiamo la fortuna di scoprire là vicino, quasi invisibile all'occhio dei profani, il grappolo più gradito a Bacco, e che s' intitola appunto

Graspo d'uva

in calle Bombaseri (oh la più bella e più deliziosa calle del mondo!), a San Bartolomeo, presso il monumento di Goldoni. Sull' insegna non v'è alcun nome: soltanto un grappolo d' uva dipinto sopra la porta. Taverna sullo stile del *Mondo nuovo*; coro, impiantito di legno, soffitto annerito pittorescamente dal fumo. Nel fondo vi è una palla di cannone, murata: fu raccolta nel 1849 nell'osteria, e non è esplosa probabilmente perchè l'odore del « Graspo » l' ha immediatamente ubbriacata, togliendole ogni forza offensiva. Dio volesse che le bombe fossero ammaestrate ad entrare nelle osterie inoffensivamente dove il vino è sincero ed esplodenti dove trovano la.... benzina! Nella pittoresca cucina alberga sior Cencio, dalla fronte amica, e ti ammannisce per pochi soldi un pranzetto alla casalinga, che se lo

Digitized by Google

assaggiasse S. E. il capo-cuoco dello Zar di tutte le Russie si leccherebbe le venti dita comprese quelle dei piedi. Il suo vino rosso asciutto (« Polvara » del Friuli) è un poema. Si racconta anzi che talvolta anche l'ombra di Marin Faliero, con la sua testa sotto il braccio, vada dal sor Cencio e gusti il « Polvara », come lo spirito del veggente Tiresia assaporava il vino di Ulisse.

Due passi dietro il vicino teatro Goldoni (chi sa trovarlo, è bravo) si nasconde una gemma di Venezia antica: la piccola insonnolita « Corte del teatro Goldoni »: e nella Corte, la modesta

Trattoria al Colombo

di Pietro Benvenuto. Nello sfondo una casa privata, pittoresca, di non so quale parruccone del tempo delle.... parrucche. Magnifica scala, e di sopra una finestra gotica e un balcone fiorito, dove nelle tiepide notti lunari potrebbe benissimo apparire il « toupet » incipriato della siora Beatrice, mentre di sotto presso la dorica cisterna l'innamorato Florindo agiterebbe il codino cantando sul liuto. Tutto in questo felice angolo di Venezia ha un'intonazione intima e fine. Andiamo avanti, verso il popoloso quartiere di San Luca e Piazza Manin.

Di fronte alla cadente torre di Pisa, che la leggenda vuole sia stata portata dal diavolo a Venezia (Palazzo Contarin del Bovolo, che nessun forestiere va a vedere appunto perchè è degno d'esser visto dieci volte) troviamo un locale, dall'aria teutonica, detto

Scala.

Tavolini di quercia, rozze sedie. Il forestiero badi che il rimaner troppo a bere appollaiati su questa scala può produrre l'effetto della torre cadente, e allora nessuno potrebbe risparmiargli, nell'andare a casa, un bagno nel tranquillo canale che non è popolato di sirene.

Digitized by Google

Se tornate verso piazza San Marco, fermatevi a Campo San Fantin, presso il teatro la Fenice, dove una lanterna rossa v' indicherà la

Bottiglieria Vigo.

È un locale per gente d' ordine, che amano una buona bottiglia. V'è anche il bigliardo. Pubblico indigeno e distinto. Il padrone, un originale, cieco di un occhio, non si leva mai il cappello e pubblica per i suoi clienti un giornale proprio, il quale si propone il sollievo dell' umanità sofferente e addita questo sollievo principalmente in una frequente visita alla *Bottiglieria Vigo.*

TRANS-CANALIA.

Qui, dove la vita veneziana pulsa più debolmente, abbiamo due centri bacchici. Il centro massimo a nord tra Rialto e i Frari, il minore a sud, presso l'Accademia.

Ed è appunto presso l'Accademia (vi si arriva da piazza San Marco in vaporetto) che si trova la

Osteria degli artisti

detta il *Montin,* alle fondamenta delle Eremite. Un lungo budello; impiantito di legno; *buffet* raffinato con frutti di mare, « cappe, capperozzoli » e simili. Vi domina la *bohême.* « Genius loci » è l' insigne pittore, Lancerotto, che fin dalla nascita è rimasto senza colletto. Si porta dietro un seguito di amici, ammiratori, modelle tra le quali una graziosa Morosini (da non confondersi con quella, la quale ecc. ecc.). L'osteria sbocca in un delizioso giardino con vecchie colonnine, pergolato, giuoco di bocce. Dinanzi alla luna e al sole splendono le ramerie della cucina governata da Anzola, una

Digitized by Google

rotondità di cuoca inabbracciabile. Lei va dondolando e chiacchierando da un pittore all'altro, con un sorriso e un piatto per tutti.... Appare anche la splendida figura bruna della figlia dell'oste, con enormi pendenti d'oro agli orecchi. Sembra che voglia impersonare così la formula dell'antica vita veneziana: *Amor auri et argenti et pulcherrimarum foeminarum voluptas*. Ahimè, il cuore del bevitore rimane sospeso fra lei e la cuoca e cerca dimenticare! Poi si torna all'Accademia, si risale nel vaporetto, e si discende, con precauzione, vicino alla imponente chiesa gotica dei Frari.

Di fronte al portale di fianco, in un tranquillo angolo melanconico, attende la grigliata

Osteria del Sior Anzolo

con la modesta scritta: « Vendita di vini nostrani ». Come pure il sior Anzolo non si adorna di penne forestiere e non imbastardisce il suo blasone come certi altri, coi vini di lusso che vengono non si sa di dove: egli dà soltanto vini nostrani. Ma quel « soltanto » è impagabile. Ah, questi vini di Padova, Conegliano, Verona, questo gustosissimo « Bianco brusco » di Teolo, che dà dei punti al miglior vino della Mosella e ricorda l'adagio veneziano: « el vin amaro ti sia caro! ». Questo liquido va giù dolcemente poichè il sior Anzolo, grande allievo del più grande de' cuochi, l' immortale Raybot, lo accompagna con un gustoso pranzetto familiare. *Abissus abissum invocat*; una ciliegia tira l'altra, e le bottiglie hanno fra loro un potere d'attrazione come il magnete sul ferro.

Poichè il « vino buono — come dice Shakespeare — è una cosa molto piacevole e ognuno può ogni tanto goderne e ravvivarsi », è per questa ragione che qui dal sior Anzolo, sotto l'egida del geniale e simpatico deputato, on. Fradeletto, si raccoglie di quando in quando una comitiva di intellettuali e di artisti, come a una corte principesca del rinascimento. Ma ecco che —

Digitized by Google

dopo aver superato il punto scabroso della quinta bottiglia — apparisce una nobilissima brigata storica. Traverso la nebbia della piccola trattoria vediamo molto distintamente aprirsi, di fronte a noi, la porta dell'antica chiesa dei Frari e uscirne una lunga processione di dogi, dogaresse, ammiragli e artisti, che entrano nella nostra saletta e salutano il sior Anzolo intento a riempire i bicchieri. Chi vedo ?... Il lungo e fusiforme San Francesco con occhi ardenti di sete a braccetto di un biondo orsacchiotto tedesco dai baffi inverosimili, *Arnoldus Teutonicus*. Poi si avvicinano a passo di danza, come bambini riottosi, col mantello rosso per traverso e l'aureo corno sul naso i dogi Foscari, Nicola Tron e Jacopo Pesaro, seguiti da una folla di eroi del mare e di vincitori di Turchi. Ultima viene susurrando e ridendo una strana coppia: Papà Tiziano con la provocante « castità » del Campagna, scivolata giù dal battisterio per divertirsi un pochino. Ella sa che il vecchio peccatore co' suoi 99 anni, non metterà in pericolo la sua fama di donna virtuosa: « egli ha ogni cosa dietro di sè e, grazie a Dio, è molto morigerato ». Ma la visione è svanita. Andiamo verso il Levante, o strenuo « advorsitor! ».

Passiamo dinanzi (amen se il cuore ti dice « dentro ») all'

Osteria Carampane.

(Ca' Rampani), nel sestiere di San Polo. Qui abitò già il cronista veneziano e parruccone Sanudo e chi nutre per lui uno speciale sentimento di venerazione ha l'occasione di bere alla sua memoria nella stessa stanza che fu il suo studio. Ma noi lasciamo il parruccone e volgiamoci al « Ponte delle tette », così chiamato dal candido seno di Bianca Cappello, che vi attirava, come doppia stella, i gondolieri e i naviganti. La potenza di quel seno si proiettò fino a Firenze, sulla casa de' Medici!

Digitized by Google

Con un melanconico sguardo al balcone, ora vuoto, passiamo il ponte e andiamo all'

Antico Pizzo

presso San Giovanni Elemosinari, non lungi da Rialto. Qui rivediamo un lembo dell'Europa centrale: una specie di *Weinstube* della Germania del sud o del Reno, *parquets*, mobili lucenti, camerette laterali per gli amici e le amiche della solitudine, pubblico scelto (vi s' incontrano anche conti e macellai). La padrona, di una eleganza pomposa e con un naso da dominatrice, è una bellezza. Sarebbe per caso ritornata qui, secondo la teoria della trasmigrazione delle anime, la graziosissima Bianca? Infatti, Bianca abitava qui nelle vicinanze, e tutto indurrebbe a credere.... Oppure sarebbe quell'altra beltà veneziana, della quale Poliziano scriveva a Lorenzo il Magnifico: Meraviglia di donna! *O decus Italiae virgo*!

Lasciamo l' importante controversia agli eruditi e agli spiritisti e decidiamoci anche a lasciare con l'*Antico Pizzo* il nostro soggiorno a Venezia. Ma, perchè il distacco non sia troppo doloroso, facciamo ancora una breve sosta, per l' indispensabile « bicchiere della staffa » nell'

Osteria di Shylok

in quell' intricato viluppo di viuzze che si intreccia a San Cassiano, presso Rialto. Per chi non è nato a Venezia la scoperta di tale osteria è difficilissima. Un incredibile giro e rigiro di calli, callesse, portici, corridoi, tunnels, porta finalmente dentro una specie di caverna brigantesca dello stile di Salvator Rosa. Il popolino la chiama: Poste vecchie. Mentre nell' attuale posta gli antichi mercanti tedeschi trincavano e chiacchieravano, qui nella vecchia posta si riuniva la corporazione dei mediatori veneziani, che discutevano sul li-

Digitized by Google

stino di borsa, trattavano, strillavano, leticavano e si ingannavano a vicenda. Fatto un buon affaruccio, Shylok, che era finanziariamente interessato all'andamento del bettolino, offriva a compare Jubal e all' impiegato postale, che stava allo sportello un piccolo sorso da una bottiglia di « Slibowitz » che ancora oggi non è tutta vuota. Dalla colonna in mezzo all'osteria pendeva ancora poco tempo fa una cassetta rugginosa per raccogliere elemosine in suffragio della povera anima di Shylok. Ahimè! la povera anima è stata redenta (poichè Shylok s' è fatto battezzare), la cassetta dell'elemosina e i banchi del coro, dove gli assidui si affollavano per bere, sono spariti; la porta di legno, con le graziose incisioni, e lo sportello della vecchia posta, dove la signorina Desdemona arrossiva domandando se c'erano lettere del tenente Otello, il morettino, sono stati gettati nel ripostiglio dei rifiuti. (L'oste può mostrarli a richiesta). Nulla v' è più di sacro per questi fanatici del moderno. Solo il maestoso camino di marmo, un vecchio fucile veneziano trasformato in una canna di soffietto e la più veneranda di tutte le cantine con vini di 60 e 70 anni (vino dei Ronchi « Ribolla », magro e frizzante: « Slibowitz » di 20 anni per gole divine!) rammentano ancora l'antica gloria, tramandata dal 1793 di padre in figlio nella stessa dinastia di padroni veneziani. E con ciò, mio caro figlio Adubrando, se anche di ferro fosse il tuo stomaco, devi considerare come finito il tuo viaggio trionfale. Dico: il tuo ventricolo, e non la tua borsa. Perchè anche se la tua voce alquanto rauca canta alle Vecchie Porte la vecchia canzone tedesca: « Questi sono i compagni per noi: questi, che si bevono tutto quello che hanno addosso, calze e scarpe, calze e scarpe.... », anche se ti trovi in tale condizione, o figlio mio, ō diletto Adubrando, alza il capo e rinfrancati! Dinanzi al tuo sguardo risplende mite e confortante, come un fanale d'oro, il Palazzo Corner, che fu un tempo la dimora della regina dagli occhi soavi di coniglio (Caterina Cor-

Digitized by Google

naro) ed oggi è il tesoro dei Manichei veneziani, il Monte di Pietà, dove i degeneri nipoti di Shylok, senza alcun pericolo per la tua cara pelle, sono disposti a prestarti, non già 3000 ducati, ma lire 2,75 per il tuo onorato cronometro di fabbrica elvetica.

Digitized by Google

IX.

BOLOGNA.

Digitized by Google

UN CAPITOLO PER GIOVANI
E ANCHE PER VECCHI STUDENTI (1).

Gaudeamus igitur,
Iuvenes dum sumus!

« Verso il Reno, verso il Reno: non andate verso il Reno », canta la vecchia canzone germanica. Ma qui si tratta di un altro Reno, di quello, che bagnerebbe i piedi dell' Heidelberg italica se avesse delle onde nelle quali si potrebbero specchiare i soavi occhi azzurri, qualora viceversa le belle ragazze bolognesi non avessero dei magnifici occhioni neri. Tuttavia si può anche ripetere con la vecchia canzone: « Non andate al Reno », perchè è passato il tempo famoso, in cui una balda accademica gioventù qui roteava le spade, basto-

(1) Sotto il titolo « Inclyta Natio Teutonica » vi era già nel XII secolo in Bologna una corporazione studentesca germanica (sul tipo degli attuali « corps » delle università tedesche), celebre per le sue riunioni, le sue sfide, le sue storie d'amore. Il numero dei soci ogni anno era da 50 a 70 in media. Dal 1399 la corporazione possedeva una casa propria fuori porta San Mammolo. Chi adescava i soci borghesi aveva una paga di mezza corona, chi adescava i nobili, una corona (« non sit egenus ac pauper »). Più volte per le angherie dell'autorità la corporazione (e con lei tutta la studentesca di Bologna) dovette trasferirsi a Padova, dove esisteva pure un « corps » di studenti tedeschi.

Digitized by Google

nava gli armigeri custodi della legge e cacciava la musoneria, secondo l'antica divisa:

Vinum nunquam spernas,
Diligas tabernas.

No: non è più il tempo che la bruna *filia hospitalis* gettava le braccia al collo del biondo studente calato dalle Alpi, l'*ultramontanus,* mormorandogli misteriosamente nell'orecchio: *Dulcissime, totam tibi subdo me!*

Precisamente come nelle piccole città universitarie della Germania spira un tepido soffio di medioevo nelle viuzze e nei vicoli della turrita e merlata città italica, e chi a mezzanotte o al canto del gallo torna dal buffet della stazione, tenuto da parà Frank e aperto tutta la notte, sente assai distintamente un ritmico tintinnio, che gli carezza l'orecchio, e gli pare un risonar di speroni e un urtarsi di tazze:

« In alto i calici, viva Bononia, urrah, hoch! ».

Almeno io so di avere assistito a questa scena, di aver udite queste grida, e d'aver unita la mia voce al coro giovanile, e non una volta sola: e so ch'era giorno di sabato, perchè io amo molto il sabato. Infatti il sabato equivale a.... bere! So pure come si forma quel chiasso notturno: sono quei teutoni bolognesi, che dal 1100 dimorano nella vecchia città dormendo sotterra, tormentati da una continua sete, nelle cripte di San Domenico. Ma a mezzanotte i loro spiriti si destano e vanno a tenere la loro solita riunione. Presiede lo studente di diritto Obermairus di Norimberga (1), e funge da *Fuchsmajor* con grande energia il *Dominus* Schnappeck. « Tutti i soci sono pronti! » tuona il coro, e la tromba del giudizio risponde: « Sta bene: in gola! ».... Talvolta, nelle sedute di grande solennità,

(1) Questi era veramente il presidente dell'« Inclyta Natio Teutonica » nel 1520. I nomi e le date si trovano nella cronistoria dell' Università di Bologna dal 1300 al 1600.

Digitized by Google

la corporazione è onorata di un'alta, altissima visita. L'ospite arriva avvolto in un gran mantello di porpora, e siede al tavolino, accennando col teschio ancora ornato di riccioli biondi. Allora tutta la società si alza rapidamente e fa una « salamandra » per il re Enzo:

Iugend und Schönheit, ach, hinschleppend
in ewigem Kerker
Starbst Du, des Unglückstams letzter,
ein Dichter und Held.

O Bologna, Bologna! Ti chiamano la « grassa » e la « dotta »; grassa per la tua famosa mortadella e dotta per i tuoi professori non meno famosi. Ma quelli che vengono d'oltre Alpi, venerano e ricordano in te la « Bononia teutonica », la « Bononia Rhenana ». Quanto sangue tedesco non hai tu, dolce vampiro, succhiato! Loreley canta sulle rive del Reno germanico, ma presso al tuo Reno si aprono misteriose grotte di Venere, di Adone e di Giano, dove parecchi Tedeschi sperduti volentieri si sono addormentati digerendo la loro divina sbornia fino al novissimo giorno del supremo giudizio.

O Germano, che lo sbuffante treno deposita a Bologna, fermati anzitutto e ristorati, te ne scongiuro, al

Buffet della stazione

di papà Frank, dove zampilla vino tedesco e francese cresciuto sui colli d'Italia e dove soffia da ottime bottiglie ricordanti il Reno, la Mosella, Bordeaux, dal Cabernet, dal Pinot (1) e dal Riesling quell'alito veramente di....vino, che già consolavà e ispirava i vecchi soci della Teutonia.

(1) Pinot era già una bevanda gradita a Gargantua e colla quale si risciacquava la bocca per liberarsi dai pellegrini inghiottiti per distrazione e che gli ostruivano i detti.

Digitized by Google

Usciti dalla stazione, percorsa la via dell' Indipendenza, si entra nella medioevale piazza coi palazzi severi, anneriti dal tempo. A sinistra, nella fortezza del Podestà, re Enzo prigioniero cercò di ingannare le lunghissime ore, che non finivano mai, col giuoco dell'amore e dei dadi. Nella penombra della stanza ci par di vedere il Re seduto coi suoi carcerieri intorno al piccolo tavolino da giuoco e la testa ricciuta di Lucia appare leggiadramente piegata sulle spalle del giovane sovrano. I dadi sono gettati e scivolano sul tappeto, come quelli dei soldati che si disputavano le vesti di Cristo; dalle labbra dei giocatori è pronunziata a mezza voce una maledizione: una fiaccola divampa. Non è un quadro di Rembrandt? Ecco un rumore che improvvisamente sale dal fondo della strada. È un rumore come di spade, e insieme voci tedesche cantano potentemente tedesche canzoni: il giovane Re, un po' per curiosità un po' per riconoscenza, mostra la testa dalla finestra ad arco acuto e accenna salutando.... Quanti noti e cari fantasmi s'addensano ora nella vasta piazza e placano la loro storica sete alle mammelle delle sirene del Nettuno! Basta aprire gli occhi per vederli....

Ecco: lo studente Copernico di Thorn e lo studente Cranach, allegro rampollo del vecchio Lukas, e i duchi di Baviera, del Württemberg e d'Austria: lo studente Sauermannus di Prussia, lo studente Ernesto Budde da Pirna, lo studente Bayerl da Salzburg, probabilmente un antenato di Franz Adam Bayerlein, che non pensò mai a Iena nè a Sédan, ma tutt'al più a un solido panino imbottito e a un buon boccale di birra Hofbräu. Sembra che egli ancora ripeta la canzone: « Datemi una birra bavarese; noi vogliamo stare bavaresamente allegri! ».

A proposito, il centro dell' antica Bologna è oggi trasformato in un regno di Gambrino: però un Gambrino pettinato, agghindato, spazzolato, italianizzato. D'ogni parte occhieggiano i così detti « Bräus »,

Digitized by Google

A sinistra, poco dopo la piazza, l'elegante

Caffè di San Pietro

con le pareti dipinte, piene di ceffi e di puttini, con divani morbidi, con un pomposo specchio gigantesco. Nell'estate i tavolini occupano tutta la strada e adunano le più belle signore di Bologna.

Lì presso sorge il palazzo dell'Arcivescovado con le gabbie, dove, nel romantico medio evo, si mettevano a sospirare i preti innamorati.

Dirimpetto, a destra, all'angolo della superba Piazza, il

Bar centrale

che è anche una birreria e talvolta ha dell'eccellente birra di Monaco. Alle pareti si legge questa consolante iscrizione: « Tazza *Triomf* da vero mezzo litro, 50 centesimi ». Un'altra buona iscrizione alle pareti avverte: « Quando la botte si spilla, il segnale è dato dal campanello elettrico ». Pur troppo, quanto a me e alla mia tazza *triomf* il campanello è sempre rimasto muto!

Una così detta « Urquell » c'invita di fronte alla vecchia università (archiginnasio), dietro alla statua di Galvani, presso il Duomo, col nome di

Caffè-Restaurant Galvani,

ma il saggio professore marmoreo non si è ancora lasciato persuadere a interrompere i suoi studi sulle zampe delle rane e a mettere in subbuglio quest'idilliaco ritrovo chiedendo arditamente un buon quarticello di birra.

Ed ora ci afferra un acuto dolore, perchè lì dirimpetto, sotto il colonnato di via Farini, ci guarda con grandi e vuote occhiaie il mausoleo del più grande ge-

Digitized by Google

nio della birra, che il destino abbia rapito a Bologna, all' Italia, al mondo: la

Birreria già (pur troppo!) Hoffmeister.

Durante il giubileo dell' Università di Bologna, nel 1888, era questo il gradito ritrovo di tutti i professori e studenti tedeschi, che erano venuti alla grande festa universitaria, e vi scorreva una inesausta fonte del più divino umore, distribuito dal più ideale e più rotondo Perkeo, che nessuna accademia abbia mai celebrato. Ed oggi? Un paio di ufficialetti lindi e azzimati bevono il caffè: io e la mosca caduta nel mio bicchiere siamo i soli che onorino la birra e che volgano il loro pensiero a te, o piccolo e grande Hoffmeister, o sorridente, agile, immortale, rotondissimo Ottone!

Una birreria quasi sinceramente nordica è la

Birreria Ronzani

in via Orefici, vicino alla Piazza. Vi si arriva anche da via Rizzoli, passando per alcuni viottoli coperti. Grandi sale e colonne uso Partenone. Birra italiana leggera, *chops* con coperchio alla tedesca, ambiente simpatico. Avrebbe potuto servire per le grandi riunioni della Teutonia, se fosse stata già in fiore nel medioevo.

Dalla parte del portico del Pavaglione, la

Birreria Ghisolfi,

fino a poco fa chiamata «Caffè della Morte» e unico ritrovo con kellerine della città universitaria. Con le sue delicate e graziose braccia scheletrite da tempo immemorabile, «la Morte» abbracciava lo studente sotto forma delle più venerande e decorate rovine della vecchia guardia. Ahimè, non v'erano più, da molti anni, le ragazze innamorate di studenti tedeschi, ricordate nelle cronache per la loro bellezza o per il loro brio:

Digitized by Google

l'affascinante Saltina d'Allemagna, Elisabetta di Fiandra, la gioconda Druda ecc. Allora — negli anni 1300, 1400, 1500 — il motto « moriar in Venere » sonava realmente quasi come un ideale; come la necessaria e dolce fine di una drammatica vita studentesca.

Oggi, come ho detto, la signorina Morte si è ritirata, e invece di Lete o anche del caffè con molto zucchero, spumeggia nei bicchieri l'ottima birra della svizzera *Birreria Spiess* di Rimini che nel vasto e delizioso

Giardino Spiess (*Belletti*),

a destra della porta d'Azeglio, ha aperto un suo spaccio elegante e ottimamente amministrato. Il direttore e la chellerina sono della Svizzera, la musica del concertino serale è italiana.

Ed ora lasciamo la zona della birra ed entriamo nel regno di Bacco, ove, anni fa, il più magnifico Poeta del nostro tempo prosaico, il divino Giosuè Carducci agitò il tirso. Vicinissima alla Piazza, in via Ricasoli, 9, c'è la

Bottiglieria Cillario,

nella cui retrobottega l'Immortale, o solo, o col suo fedele Trabante Federigo teneva innanzi a sè la bottiglia. Abbassava la testa di leone sul bicchiere e trincava con Satana: « Salute, o Satana, o ribellione, o forza vindice della ragione!... ». E il Nettare di questa bottiglieria deve essere stato gran cosa, se il cantor di Satana veniva seralmente qui per ispirarsi.

Nella vicina via Calzolerie, N. 5, angolo di via Orefici, la divertentissima

Giulia;

antica bettola di studenti e *bohémiens* con eccellente Chianti. Se tu sei completamente al verde, rifugiati con

Digitized by Google

fiducia sull'ampio seno di Donna Giulia (purchè il suo marito sia in viaggio). Davanti alla porta penzola uno scudo: una sirena dorata, la testa coronata di uva bleu. La sirena, lì dentro, forse non è precisamente così provocante, come la sirena sulla porta, ma quegli occhi! E lo spiritaccio caustico col quale essa domina gli studenti lombardi (nostri compatriotti della migrazione dei popoli). Di lei — se non sbaglio — cantò il Carducci: Vino ed amore, o Giulia! Le pareti dello stanzone basso e artisticamente sporco sono decorate di fiaschi. Tu li vuoterai! Ora seguimi nella piccola e simpatica

Offesa di Dio

(pronunzia « offeisa » alla bolognese) nella via Foscherari, 4, dove si va scendendo dal Pavaglione. Un paio di gradini conducono in uno stanzino da bambola, che arieggia lo stile veneziano. Il soffitto è basso e tutto è piccino, carino, pulito. Il luogo si chiama anche « Buca di San Silvestro », perchè la piccola osteria fa parte dei ruderi dell' antica chiesa di San Silvestro. Nella cantina si osserva ancora un bacino marmoreo, che una volta poteva essere un'acquasantiera. Fuori, sulla porticina d'entrata, arde una candela dinanzi a una piccola Madonna. Il nome di « Offesa di Dio » che è stato dato dal popolino al locale, deriva da un' avventura tragicomica, toccata ad uno dei precedenti proprietari dell'osteria. Il buon uomo aveva avuto la fortuna (o la sfortuna, che dir si voglia) di sorprendere la sua legittima consorte in un colloquio un po' troppo intimo con un cliente. Sopra la colpevole coppia pendeva un crocefisso. Qui il lettore pensa che il marito oltraggiato abbia subito afferrato il coltello. Errore. Il pio uomo e coniuge modello rivolse alla sua donna col tono del più aspro rimprovero le seguenti parole: — che tu faccia torto a me, cara moglie, passi: ma non hai rimorso dell'offesa di Dio? — Da quel tempo il localino non si

Digitized by Google

chiamò più con altro nome che con « Offeisa di Dio »,
e invece del sangue che così facilmente scorre in Italia
nei drammi d'amore, seguitò a scorrere nello stanzino
il rosso umore delle bolognesi viti.

Su, verso la piazza, ove subito a destra, come il
Paradiso di Bacco, ci aspetta la

Fiaschetteria Toscana

dei Fratelli Morelli. Locale moderno e di una pulizia
rattristante. Il giovane e grasso padrone ci accompagna
sottoterra, nell'Ade di vino, come gli studenti la
chiamano. Ivi egli nasconde i suoi liquidi tesori. Sono
montagne di fiaschi di vecchissimo Chianti; è tutto
un Limbo di povere anime chiuse in bottiglie e che
aspettano la redenzione; sono Paradiso e Inferno in
forme fantastiche; e sopra questa « Città gaudente »
troneggia, eterno Simbolo dell'*Alma Mater Bononiensis*....
un vecchio cappellaccio. Quale studente te lo lasciò
in pegno, o rotondo e perfido caupo? quale « foettentissima
matricola » che qui si inebbriò? domandatelo
pure al « perfidus caupo », ma domandate in latino
o greco perchè anche il buon Morellius, passò qui gli
esami come quel *clericus*: « Si passus passus et si non
passus, tornabo ad Mariettam ».

Dall'altra parte dell'antica via entriamo sotto un
portico nell' antichissima

Corte dei Galluzzi,

ove *temporibus illis* tante generazioni di studenti si
rovinavano la ugola: Vi consiglio però di entrare in
questa bettola mitica non dalla parte di via Azeglio,
ma dalla piazza Galvani, dietro il Duomo, e, ben inteso,
non di giorno, ma di notte ove le cose misteriose
diventano ancora più fantastiche. Si attraversano due
portoni col piccolo cortile medioevale ove all' ombra
di una torre del Dugento sogna la osterietta col sem-

Digitized by Google

plice titolo « Trattoria ». I Bolognesi la chiamano la Trattoria dell' Imperatrice, perchè prima una Semiramide in forma di ostessa porgeva qui il vino. Ahimè!, la Bella ha abbandonato la Corte e i Galluzzi, e singhiozzando imploriamo la falsa Semiramide che le è successa, di favorirci una goccia. E sognando pensiamo agli ospiti di una volta e cantiamo con loro il bel canto del « Pellegrino che viene da Roma, scarpe rotte e fuori i pie' ». Dagli antichi sarcofaghi, però nella cantina dell' Imperatrice pare escano delle melodie fini e malinconiche, e non so se sono gli spiriti del vino di Romagna o le povere anime degli studenti che qui hanno la nostalgia del caro bicchiere.

Ma ora insella il tuo Pegaso e galoppa con me per tutta la lunga via d'Azeglio. Alla fine di questa via, fuori di Porta d'Azeglio (già San Mammolo) sorgeva la casa della già ricordata corporazione tedesca. La casa era stata costruita nel 1300, e i vecchi studenti teutoni, vi avevano un' ottima cantina e un magnifico orto, che deve averne viste di tutti i colori. La cronaca infatti racconta: *Habent Germani delicatum hortulum, in quo terra viret, coelum splendit, venus ridet* (ahi, ahi!), *pocula clamant* (1). Dove s' impara che i vecchi e nobili precursori degli attuali studenti tedeschi, si divertivano un mondo e bevevano furiosamente, secondo la canzone goliardica medioevale:

Qui potare non potestis,
Ite procul ab his festis,
Non est locus hic modestis!

. . . .

Ita bibas absque pare
Ut non possis pede stare

(1) L' inventario della corporazione nel 1301 consisteva in un calice, cinque libri di canzoni, una panca, due tavoli, alcune candele. La vigna annessa alla casa sociale era data in affitto e rendeva 4 lire all'anno!

Digitized by Google

Neque recta verba dare,
Sed sit tibi salutare,
Potissimum
Semper vas evacuare
Quam maximum.

E quanto deve avere « evacuato » la vecchia corporazione teutonica di Bologna!

Ma non occorre spingerci fino alla porta d'Azeglio, poichè la casa degli studenti teutoni è da gran tempo sparita. Invece vi è un altro locale, dove forse gli studenti del buon tempo antico giocavano al bigliardo (infatti il bigliardo c' è ancora), perchè si trovava sulla loro strada ed è comodo anche per chi era al verde essendo vicino al Consolato germanico. Quando per gli egregi studenti della Teutonica eran giorni di magra, si poteva trovare prontamente il rimedio, perchè, come dice la canzone, « se lo studente ha la scarsella vuota, chiede un prestito alle persone per bene ». E allora i Tedeschi per bene che abitavano in Bologna si lasciavano facilmente commuovere. (*A viris teutonicis - Multa solent dari - Praesules italici - Praesules avari*).

Naturalmente afferrata la preda, essi la portavano, come il corvo il cucchiaino d'argento, nella vicina

Osteria dei Bastardini (1)

(via Tagliapietra), dove trasformavano i bruni baiocchi in rosseggiante liquido, e poi ridendo, sputando e aspirando il fumo da pipe chilometriche, scrivevano a casa: « Carissimi genitori, vi annuncio che sono senza quattrini e che ho dovuto chiedere un prestito, con grande rammarico, dal signor console ». In quest'osteria, del resto, si beve magnificamente dopo tutte le noiose lezioni di San Francesco d'Assisi, del turgido

(1) Così detta dal vicino luogo pio, a cui la gioventù studiosa dava a custodire i frutti dell'amore.

Digitized by Google

« Pepo » è del coriaceo professore Azzo, *fons legum, tuba veritatis*! Solo ci si può ristorare un po' dall'allegro professore Alberico o dalle belle professoresse Novella d'Andrea e Dorotea Bocchi, le cui lezioni nessuno studente ha mai marinate. Per amore della scienza? Oh no, per amore dei loro splendidi occhi! Una vôlta a croce dà al locale l'aria di una chiesa abbandonata, piena di fascino claustrale. Nel grande camino, presso la scala, ardono le fiamme rosse gettando ombre sulle pareti, come se fraticelli e monache s'aggirassero nello spazio per assistere alla messa goliardica, che lo studente Balzer di Babilonia comincia ad intonare: — Ehi, buona sera, *confratres*! — E così sembra che tutta la funzione si svolga fino a che il coro canta l' inno trionfale:

Tali fratelli noi vogliam soltanto!

Allora *Dominus* Schnappeck, il *Fuchsmajor*, si asciuga il sudore dalla fronte e fa un cenno all'ostessa dei Bastardini: tutta la folla studentesca si alza, s'imberretta, si cinge le armi, e facendo sonar gli speroni, schiamazzando, vociando, esce nelle viuzze buie. I cani medioevali che viceversa erano porcellini con la campanella al collo e l'anello al naso, saltano di gioia intorno agli studenti. Guai ai Filistei ed ai Polipi! Guai anche ai commilitoni che passano! Si gettano i cappelli, si sguainano le spade, s' improvvisano duelli e volano punte di nasi sciabolati:

Qui glaucis oculis comaque flava,
Grandes corpore, spiritu feroces
Hostes aggrediuntur et lacessunt (1).

Ma ecco una rigida, strana figura di spettrale aspetto. Un naso aquilino esce dal cappuccio che co-

(1) Elogio di Beroaldo agli studenti tedeschi di Bologna nel 1495.

Digitized by Google

pre la fronte e due occhi grifagni brillano. Lo studente Restsüffel (1), *studiosus juris*, matricolino della Teutonia, non ha ancora avuta la fortuna di misurarsi con nessun compagno e gli sorride l'idea di provocare quel curioso tipo. Che Commedia Divina!

Lo STUDENTE RESTSÜFFEL (*inchinandosi e togliendosi il berretto*). — Signor mio, desidererei avere uno scontro con voi!

Lo SCONOSCIUTO (*sdegnosamente*). — O creatura sciocca. Quanta ignoranza è quella che t'offende? Non sai tu che io son da Fiorenza e che il mio nome è Dante Alighieri, « studiosus utriusque juris? » (*Poi alzando improvvisamente la voce e il braccio*): Pape Satan, Pape Satan, Aleppe!

Lo STUDENTE RESTSÜFFEL (*piegando le ginocchia per la paura*). — « O Lucifero, io vedo l'inferno con tutte le bolgie! (*E scappa rapidamente con tutta la corporazione*) (2).

In via Zamboni (passate le due torri) si vede ancora una lampada accesa. Di fronte alla nuova Università, dove non legge più nessuna vezzosa Novella d'Andrea, troviamo la

Osteria del Carnevaracc.

È una vecchia osteria studentesca, periodicamente chiusa. La sala è dipinta con giocondi affreschi: studenti e amiche loro in tutte le pose immaginabili. Il pubblico è formato dalla *bohême* accademica moderna, nella quale non si troverebbero troppo a loro agio i ricordati capi ameni della vecchia Teutonia. Lo studente

(1) Restsüffel: Bevi tutto.

(2) Probabilmente si riferisce a quest'episodio quel luogo dell'*Inferno* (XXIII, 142), dove Dante dice:

> ..... Io udii dire a Bologna
> del diavol vizi assai....,

Digitized by Google

Restsüffel e i suoi « commilitoni » si rifugerebbero più volentieri presso le allegre suore della

Osteria del Convento

(al n. 38 della via già citata). Sotto l'alto portale oscilla un misero lumicino, somigliante ad una povera anima gemebonda. L'interno è uno stretto androne, con la volta a croce, scarsamente illuminato, con grandi ombre frequenti lungo le pareti: tutto è abbandonato, spettrale, pieno di mistero. Ecco un'osteria per poeti solitari che nell'ora dell'apparizione degli spiriti vogliano rannicchiarsi fra botti, tini e colonne per ingoiare un bicchiere di vino rosso di Castel Pietro in compagnia dei fantasmi del passato. Scommetto che anche qui hanno vuotati i calici i vecchi studenti germanici e che anche qui, quando il Legato pontificio cacciò da Bologna a Padova la corporazione teutonica (con cui fu allora solidale tutta la gioventù universitaria di Bologna), risonasse nell'antico testo goliardico il loro canto del *Bemooster Bursche,* mezzo latino e mezzo tedesco? Quel canto diceva all'incirca:

Muscatus Pursche zieh ich aus-Ade!
Legatus jecit uns hinaus-Ade!
Nunc vadimus in Paduam
Ibique sunt puellae stramm.
Ade, valete, Ade.
Amare, migrare tut weh!

Ma la cacciata dei Teutoni servì almeno a qualche cosa: la cittadinanza se ne commosse, le ragazze si strapparono i capelli, gli sbirri furono impiccati e gli studenti ottennero.... il grado di Senatori. Quelli erano tempi!

Oggi la *Teutonia Bononiensis* è emigrata tanto lontano, che nessun voto di Senato accademico, nessuna petizione di cittadini, nessun pianto di ragazze innamo-

Digitized by Google

rate potrebbe richiamarla, e contemplare quei baldi campioni nella loro vera gloria è dato soltanto a chi cammina con devozione sulle loro nobili orme:

Edite, bibite, collegiales,
Post multa saecula
Pocula nulla!...

FUORI DI BOLOGNA.

Si percorre la via Saffi che non finisce mai, si passa il « Reno » le cui quattro Sirene di marmo, dall'enorme seno, hanno sete quanto noi, e si entra dalla

Ondina

di Bologna. Cioè il nome ufficiale è « Ristorante della Scala », ma popolo e studenti la chiamano dal nome della padrona semplicemente « Checcona ». Ciò vuol dire che anche Madonna Checca non è proprio magrolina, ma che essa, come la sua bella figliuola, cerca di imitare le citate sirene. Il locale (30 minuti di tram) è tipo dell' Osteria di campagna. Ne era assiduo, un tempo, il prof. Gratianus che ogni sera veniva qui, per *pedes Apostolorum* e secondo tutte le regole del diritto canonico pizzicava le parti rotonde della Checcona di allora. L' interno dell'Osteria pare una Basilica con coro, altarino ed incenso e Checcona e Checchina vi preparano dei pranzi omerici....

Casalecchio.

È una deliziosa cittadina, presso la città delle Muse, sorgente sopra un colle, dove nel 1888 si tenne la grande riunione internazionale del Giubileo accademico. Molti professori ed ex-studenti hanno ancora nella

Digitized by Google

memoria e nelle ossa un ricordo incancellabile delle solenni bevute commemorative fatte in quella importante circostanza.

San Marino.

Nel « Borgo » (la cittadina adagiata a' piedi della celebre rocca), si apre la rinomatissima

Grottà,

dove la via carrozzabile comincia a salire. Da una ombrosa tettoia, sotto la quale d'estate si sta meglio che in un palazzo imperiale, una specie di profondo tunnel conduce il visitatore entro il ventre del monte, dove si assaggia un vino bianco (asciutto o moscato), gelido, zampillante, frizzante, paragonabile solo al nettare degli Dei immortali. Basta questa particolarità per giustificare un pellegrinaggio dall'estremità della terra alla grotta di San Marino. E se Platen cantò: « Su rupi impervie, dove l'avidità del lucro non può giungere, rimasi nella semplicità fedele alle antiche leggi », possiamo ben dire che da queste leggi non si è discostata la nostra grotta. Difatti come si può parlare di « avidità del lucro », quando potete toccar con mano che un litro di questa divina bevanda non costa più di 20 centesimi? (1). Ecco che almeno una volta nel mondo la virtù trionfa. Se ne mostrate desiderio, l'ostessa vi aggiunge anche qualche bella fetta di prosciutto, e allora voi non avete somma voglia di scambiare la vostra sorte con quella di padre Giove. Però non è conveniente lasciarsi trasportare dall'entusiasmo a baccanali troppo chiassosi, perchè vicino alla grotta è la caserma dei carabinieri, i quali non permettono che si disturbi la tranquillità della repubblica. Ma tutta la gendarmeria dello Stato non conta che otto uomini. Quindi se il nu-

(1) Nel 1914!

Digitized by Google

cleo degli invasori è forte di nove gole, si può considerare padrone della situazione e resistere fino all'ultimo litro! E tu, o lettore, bevi pure, coraggiosamente — anche per me!

Loreto.

Non lontano dalla Santa Casa si trova un altro Santuario, che è dedicato a Bacco e si chiama la

Osteria di Bruciapane.

Vi si va dalla chiesa scendendo una stradicciuola a gradinata. È un luogo simpatico con buon vino e bella padrona, a cui si può applicare la vecchia strofe:

Locus hic est genialis,
Ubi potus est venialis,
Quem vendit socialis
Nobis femina.

Digitized by Google

X.

FIRENZE E SIENA.

Digitized by Google

Godi, Fiorenza, poi che sei sì grande
. . . .
E per l' Inferno il nome tuo si spande.
(DANTE, *Inf.*, XXVI, 1-3).

E perchè il nome di Fiorenza si spande nell' Inferno? Semplicemente perchè nei circoli infernali si serve di preferenza il Chianti, che, secondo la sentenza pronunziata da Federico il Grande a proposito del vino del Reno, « fa un nodo intorno alla gola e fa pregustare al delinquente il senso della corda insaponata ». Naturalmente s' intende « corda insaponata » per strozzare il collo di qualche fiasco, perchè se ne strozzano molti quando si è appresa l'arte di bere il Chianti. Già il 9 gennaio 1542 la contessa Isabella Guicciardini scriveva al suo consorte: « Il Chianti mi piace assai ed io non me ne diparto ». E la nobilissima signora contessa aveva non una, ma mille ragioni. Intendiamoci bene: noi diciamo « il Chianti », ma « il Chianti » è un simbolo, e l'amico lettore deve comprendere sotto questo nome e con questo simbolo il vino toscano in genere, purchè buono, prodotto nelle vigne toscane, delicato e frizzante, da pasto e servito nel « fiasco paesano », come cantava Giosuè Carducci. Dunque, dicevamo che quando si è superata la prima fase di quel nodo alla gola, di cui parlava il grande Federico, si comincia a convincersi che il nodo è soave e si finisce per pigliarvi gusto. Tanto che poi si deplora che non sia stata compiuta la profezia di quel santo Eremita, il quale voleva che Firenze per i suoi peccati affogasse nel Chianti. La pro-

Digitized by Google

fezia data da Vallombrosa, anno domini 1333. Ma Firenze del ventesimo secolo non è più quella del 1333, perchè, come in tutta Italia, contro all' indigeno e giocondo Bacco è sorto un biondo rivale straniero della terra del luppolo. Così a Firenze, come a Bologna, nel cuore stesso della bellissima città, s'incrociano le grida delle due fazioni: Viva Gambrinus! Viva Bacco! Qui Ormuzdo del vino, là Arimane della birra, o viceversa, secondo il gusto della brigata. L' arena, dove i due principi vengono a tenzone con l' inevitabilità di un enigma eternamente insolubile, si estende da Piazza della Signoria al Duomo e si diffonde nel dedalo di strade e vicoli ai due lati. Da una parte risuonano notte e giorno le tazze col coperchio di metallo, come guerrieri corazzati in un torneo, dall'altra cavalcano nel campo, come lancieri, i fiaschi dal collo proteso.... E con serietà festosa i lontani secoli gettano dall'alto il loro sguardo sul coraggioso bevitore.

Nell'antica piazza della Signoria col suo palazzo merlato, sotto le graziose arcate della Loggia de'Lanzi, intorno alla fontana di Nettuno, tutto è sacro, tutto ci prepara alla meditazione, tutto ci tuffa nel passato. Ecco: le cataste di quercia avvampano e fumigano dinanzi a noi. Vi hanno gettato ad ardere quanto v' è di prezioso, di bello, di diabolico, e le litanie salgono intorno, con la voce squillante del Savonarola e le preci mormorate dalle peccatrici pentite. È Firenze purificata, spogliata, privata del suo diadema di bellezza. E poi, alcuni anni dopo, ancora litanie e ancora l'orrore del rogo e rintocchi di campane. Sulla catasta è l'asceta che ora brucia, è il nemico della bellezza e della donna.... Fiorenza si è vendicata!... E la scena cambia. La fila dei merli di Palazzo Vecchio è ora guernita tragicamente di teste mozzate; dalle finestre sono gettati a braccia i Pazzi e la beata Lucia, la più pia strega di tutti i tempi; dinanzi al corpo ancora palpitante di Bernardo del Nero danza la danza della gioia: *Deus le veult!*

Digitized by Google

Cacciamo la terrificante visione e rifugiamoci prontamente nel sicuro porto della più patriarcale di tutte le antiche osterie, frequentate da artisti e vetturini. Questo porto è il

Cavallo

(al lato nord di piazza della Signoria, di rimpetto al monumento equestre di Cosimo).

Dove Helios, il cocchiere del sole, si ferma, noi possiamo trovarci molto bene. Ammiriamo anzi tutto una scala celeste, che non va in cielo ma viceversa, ci introduce nel ventre voluttuoso di questo cavallo non troiano; poscia una cantina a bassa volta dipinta dalla patina del tempo: nicchie con dignitosi divani di cuoio. Alla parete di sinistra un' antica pittura: un Giulio Cesare con tanto di barba colpito da senatori, che paiono giunti dalla Polonia russa: una vera rivelazione storica! All' ingresso, banco con cibi freddi; in fondo, la cucina di stile fiammingo, dove la Monna Paolina, fiorente ostessa, dal tipo di Agrippina, sventola dinanzi alla brace suscitando migliaia di scintille, mentre la figlia di lei, la più dolce delle figlie di Fiorenza, dacchè Satana ha edificato la città, passa, sentendosi laudare, benignamente d'umiltà vestita. È una superba brunetta di regale dignità, dinanzi alla cui leggiadria la « bella Simonetta » potrebbe andare a farsi seppellire, se non fosse già sepolta da un pezzo; e la stessa vezzosissima Nencia dovrebbe ecclissarsi; quella Nencia, amata da Lorenzo il Magnifico, il quale diceva di lei:

> Non vidi mai fanciulla tanto onesta
> Non vidi mai la più pulita testa.

Un complimento, che oggidì suona un po' più stranamente che ai tempi della regina Isabella, di cui sono rimaste celebri le camicie. Ave, o vecchio e onorato

Digitized by Google

Ronzinante, ave, col tuo cortese padrone, col tuo simpatico vino rosso, co' tuoi divani di cuoio, con la tua patina, con la tua grassa ostessa e la vaporosa figliuola Bianca. Struggendomi al vostro sguardo, o *mater pulchra, filia pulchrior,* sento salirmi dall'anima il grido di Mirza Schaffy: « O fossi io eternamente ebbro ed eternamente sprofondato fra le vostre candide braccia! ».

Tannhäuser si trovava press' a poco nello stato d'animo, in cui siamo noi ora, quando egli moveva verso il monte. Perchè all'altro lato della piazza, presso la Loggia de' Lanzi (la moralissima Germania ha qui tutte le sue buone ragioni di velarsi per offeso pudore il viso col moccichino) c' invita il borgo della Venere fiorentina, che tutte le sere discende dal quadro del Tiziano e mette in mostra le sue spumeggianti grazie. Il

Ristorante Viennese - Birreria

occhieggia nel porto, dove si raccoglie la flotta d'amore, cullando sulle onde di Citera tutta la schiera delle peccatrici scollacciate, che Dante cantò (*Purgatorio,* XXIII, 101). V'è un affollarsi e urtarsi di legni d'ogni specie, d'ogni grandezza e d'ogni forza, potenti tre alberi e galeoni, leggeri briks, imponenti fregate, venerande barche pescherecce e anche qualche baleniera. Che vuol dire: « Quando lo straniero è giunto a Firenze geme sotto il suo pondo, con suono di bicchieri; fin dopo la mezzanotte essa getta le sue reti con la birra di Pilsen » (traduzione libera dai versi di Schiller). Ma se dell' « Armada » spagnuola fu detto: *Afflavit Deus et dissipati sunt,* di questo esercito di galleggianti le storie narreranno che esso sostenne impavido il soffio di Dio e degli uomini. La potente bellezza che lascia ondeggiare con decoro sul tavolino di marmo i marosi del suo seno, l'esile francesina con la sigaretta, e la vecchia ammiraglia, che ogni notte passa in ras-

Digitized by Google

segna la sua squadra, non piegano e non cedono. E con ciò: « Cameriere, il conto! ».

Tannhäuser ritrova la sua pace soltanto nel santo speco della

Birreria Mucke (1)

(Pilsener Urquell e Pschorrbräu, in Via Lamberti, 5, dietro Orsammichele).

Si chiamà Mucke il dottore specialista per la gola, che dirige questo unico Istituto di massaggi liquidi interni; ma non è un « piccolo », egli è un « grande Mucke », del quale noi abbiamo cantato col Hauff in versi tedeschi. « O grande Mucke, gran Mucke, la tua casa è piena di birra, ma noi ce la beviamo tutta; guardaci ancora una volta: noi ti dedichiamo specialmente l'ultimo sorso! ». Con Mucke comincia il mistico anello del piccolo prestito, che innalza Firenze alla sublime altezza di una gioconda città universitaria germanica, dove gli studenti bevono sempre a credito; e perciò si è adattato alla circostanza l'antico canto goliardico dello studente in viaggio:

Kommt der Fremdling nach Florenz,
Juheidi, Juheida,
Hat das Pumpen keine Grenz
Juheidi, Juheida.
Mucke, Lapi, Reininghaus,
Helfen dir mit Wonne aus.

(Che vuol dire: « Quando lo straniero è giunto a Firenze, che bazza! Il credito non ha più limiti; Dio immortale! Mucke, Lapi e Reininghaus lietamente ti riempiono il taschino ». Da Mucke la voluttà del prestito si esercita con una certa moderazione, e diventa poi parossismo al Reininghaus. Fermiamoci per ora a

(1) Il buon Mucke fu intanto assunto al Paradiso di Bacco.

Digitized by Google

Mucke. Una magnifica porta a vetri; locale rivestito di legno e decorato pittorescamente con piatti, quadri antichi, acqueforti. Le pareti portano vasi etruschi, dove certamente Porsenna ha bevuto; nella stanza di fondo affreschi di Begas e scene di fauni di Hildebrand. Mucke in italiano vuol dire niente meno che Mosca il quale disse « cosa fatta capo ha »; viceversa, in luogo di capo, la cosa fatta ebbe una coda che fu il mal seme della gente tosca.

Nella stanzetta di via dei Lamberti n. 5, in una mattina dell'anno 1215, questo Mosca, che era appunto de' Lamberti, bevette per prendere coraggio e andare difilato a Ponte Vecchio, dove pugnalò il giovane Buondelmonte, che gli aveva sedotta la nepote. Il Mosca de' Lamberti d'oggi, che si chiama tedescamente « Mucke », non dà la morte, ma la vita, con la sua splendida birra, con un delicato champagne, con un ottimo bicchiere di Mosella, col caviale e con ogni sorta di ghiottonerie del nord.

Senza pretese romantiche nè storiche, ma bonariamente svizzero, è l'amico

Giovanni Marugg

(via Porta Rossa, 11, non lontáno dalla piazza Vittorio Emanuele) con la sua biblioteca di vino, birra, liquori e di tutti i rimedi contro il cerchio alla testa. È però più una liquoreria, che altro.

Ora entriamo nella bottega del salumaio

Paoli

(in via dei Tavolini, che è di fronte a Orsammichele).

Regola generale: a Firenze i salumai danno anche da mangiare e specialmente da bere. Il Paoli è uno dei più noti in questo genere.

Locale scuro, ma simpatico. Servizio alla svelta, mezze porzioni, vino toscano buono, pubblico buono col motto: *time is money*.

Digitized by Google

Dal Paoli, seguendo la stessa via, si va alla piazza San Martino. Presso la casa di Dante e dirimpetto alla vecchissima torre della Castagna, troviamo la più vecchia delle osterie di Firenze, cioè la

Osteria del Pennello,

un'osteria del Cinquecento. Fu fondata appunto nel 1500 da Albertinelli, un pittore *bohémien*, amicissimo di Raffaello. L' insegna sulla porta reca ancora la gioconda testa ricciuta del fondatore. L' invidia dei colleghi gli rendeva difficile l'arte del dipingere ed egli pensò di aprire qui un'osteria: « Prima io dipingevo carne e sangue e non raccoglievo che scherno; ora do carne e sangue e ognuno loda il mio buon vino ».

Ah, se molti de' nostri pittori moderni imitassero un po' l'esempio dell'Albertinelli!

L' interno è un lungo androne oscuro con file di fiaschi. Come doveva essere però animato questo locale, a' bei tempi! Sulle lunghe panche bevevano, chiacchieravano e scherzavano artisti fiorentini e modelle del Cinquecento: Del Sarto con la sua bionda e interessante moglie Lucrezia e quella strega di suocera fatta venire direttamente da Fiesole, Eldorado delle streghe. L' impertinente Buffalmacco, che rubava la vernaccia alle monache e sotto il tavolino pizzicava madonna Lucrezia; e tutti gli altri in berrettone e abito di velluto, Raffaello, Michelangelo, fra Bartolomeo con le belle celebrate per il loro « intelletto d'amore ». Anche il vecchio Botticelli era della brigata e quando s'infervorava, toccava il bicchiere e proponeva: Cantiamo la bella canzone del nostro grande e venerato Dante:

Lo dolce ber che non m'avria mai sazio!

Qui siamo in vena di immergerci nella *Divina Comedia* e perciò ci aggiriamo nei pressi di via Tornabuoni e nell'ammasso di venerande case che s'ammuc-

Digitized by Google

chia dietro Santa Trinita e forma una specie di pittoresco complemento al quartiere di Dante.

Ecco la vera e buia Firenze vecchia, Firenze del Trecento. Le viuzze antiche portano ancora nomi che ci riempiono di terrore. via del Purgatorio, via del Limbo, via dell' Inferno, via degli Scheletri.

All' angolo del Purgatorio e del Limbo rosseggia, come una fiamma dell'al di là, l'insegna di

Settimio

(Fiaschetteria e trattoria di Settimio).

Una spelonca buia, ma un vero Sesamo: il neofita deve qui salire per tre gradi di onorato lavoro: il primo grado è quello del bicchierino di grappa, il secondo grado è una sala riservata per i frequentatori più diligenti; da questo grado, per una specie di porta dei Leoni di Micene, si entra nel regno degli eletti e si raggiunge il terzo grado, dove il Chianti scorre ed ove il *genius loci,* lo stesso paffuto Settimio, brandendo una spada di fuoco sorveglia che nessuno paghi. È una sala a botte, anzi una botte di Diogene, un lembo di Eden, con «vasi d'elezione», con le pareti dipinte dai numerosi artisti, che qui avevano bevuto senza pagare. Fin dopo mezzanotte per molte ore splende la stella di Settimio nel Limbo e nel Purgatorio, e vegliano ancora monna Ersilia, l'ammaliatrice, monna Cesira, la bionda giudiziosa, monna Assunta, dai sorrisi promettenti; le tre figliuole di Messer Settimio che rappresentano le tre *Grazie* di Sandro Botticelli discese a confortare le anime sitibonde.

Dal mondo di Dante saltiamo in quello del Boccaccio; dal mistico Settimio al giocondissimo Lapi! Inferno, Purgatorio, Paradiso scompaiono dietro di noi e sorge Firenze peccatrice (1) di Mercato Vecchio, coi

(1) Nefaria Fiorenza,
Ch' altro che male e scandali non pensa.

Digitized by Google

mariti accomodativi, pettoruti, le mogli spensierate, gli artisti allegramente licenziosi. Qui spiega Calandrino i suoi dolori al dottor Simon, qui hanno luogo le graziose novelle del Boccaccio, qui scende di notte la bella Marietta Strozzi a far battaglie co' suoi adoratori a pallottole di neve, qui sorride con indicibile leggiadria il visino di Giovanna Tornabuoni: *Virginis oh habitumque habens et virginis arma....*

Il solo oste di Firenze, anzi del mondo intero, degno del Paradiso, è l'onesto

Lapi

(cantina nel Palazzo Antinori: ingresso poco visibile, nella viuzza laterale). Lapi e i suoi sono già immortalati da Dante (*Paradiso,* XXIX, 103): Quale testa coronata può vantare un onore di tal fatta? Il locale risponde alla sua alta — o piuttosto bassa — destinazione. Una scala di legno, degna di un pollaio (al confronto la scala del Cavallo è uno scalone regio!) scende nella più meravigliosa galleria di quadri del mondo, più meravigliosa degli Uffizi e di Pitti. Pareti e volte sono tappezzate intieramente coi più diversi cartelloni colorati, dove si trova di tutto: donne scollacciate, clowns, paesaggi, il *David* di Michelangelo, biciclette e caricature d'ogni specie. A sinistra in un buco, a mezza altezza della sopralodata scala, arde la microscopica cucina, nella quale vigila il Moro: un cuoco ideale dall'aspetto di Otello. Nel sotterraneo sempre affollato si ode un continuo fruscio, un tintinnio di bicchieri, uno scricchiolare di tavolini e di mascelle in movimento; gli avventori ridono e chiacchierano, i numerosi Lapi e Lapini d'ogni formato e d'ogni grandezza corrono all' impazzata da un angolo all'altro e ogni tanto romba la voce di tuono dell'oste. In primavera il sotterraneo si trasforma in un rosaio e pinturini e pinturine fanno all'amore in tutte le lingue del mondo.

Abbandoniamo adesso le belle moderne e cerchiamo

Digitized by Google

le allegre donne di Fiorenza antica che purtroppo ormai non sono che ombre. Ma, come per il Colosseo di Roma, bisogna cercarle al cader della notte e quando si è baciati da Bacco. Il loro quartiere generale è

Pirro.

(Fiaschetteria all'angolo della Croce al Trebbio e via delle Belle Donne, n. 13).

Era una volta un convento, dove le vezzose monachelle (erano appunto le « belle donne ») andavano vestite alla Monna Vanna, o come le signore ad un ballo di corte. Donna Cianghella della Tosa, l'« Anti-Cornelia » di Dante, soleva imbandire qui ai canonici del Duomo, ogni anno il 15 maggio, una storica cena di belle signore: la *coena maledictarum dominarum* (1). Prezzo della cena per ogni canonico con « maledetta femmina » lire 3. Tempi felici! Del resto è possibile che le ospitali monachelle ricevessero qualche robusta visita, per esempio, di quel Masetto, muto giardiniere del *Decamerone* o dell' allegro frate Firenzuola, che scrisse le *Regole d'amore,* e di quel pio Padre con la donna e la botticella, di cui narra una novella del Sacchetti. E dalla città bazzicavano al convento delle « belle donne » le signore Dolcedonna, Moltobuona, Belcolore, Vezzosa, Fiammetta, e anche Monna Belfagor, il cui fuoco pareva troppo ardente allo stesso demonio. Ed è stata veramente una fortuna che nel convento non sia mai scoppiato l' incendio: altrimenti si sarebbe forse potuto ricordare l'epigramma di Lessing, ove si narra che l' incendio di una casa di thè vien domato dai frati che vi si trovavano a letto. Ahimè! Ora monaci e suore sono scomparsi, le pareti e le colonne del chiostro sono imbiancate, eccetto i capitelli, e quando il rubicondo sangue scorre nell'antica dimora delle « belle donne », non è che sangue di Chianti.

(1) Vedi I. DEL LUNGO, *La donna fiorentina*, p. 58.

Digitized by Google

La battaglia non è alla Trebbia, ma al Trebbio e la vittoria è sempre quella di.... Pirro. Dopo di che possiamo soffermarci un po' in Piazza Vittorio Emanuele, che è l'estuario delle birre e dei caffè del XX secolo.

Sulla piazza Vittorio Emanuele a nord, splende ora la birreria

Paszkowsky

in istile moresco, ma senza « harem » ; però vi si beve una birra indigena raccomandabile.

Di rimpetto, sotto i portici troneggia il

Gambrinus

con grandi sale, aspetto grandioso, movimento da grande città. Le tavole sono anche apparecchiate sotto i portici. La sera, quando suona la piccola orchestra, si raccoglie qui quella società elegante che nei giorni solenni avrebbe soddisfatto anche Ottone IV. Il pio imperatore però preferiva passare in rivista le belle fiorentine in chiesa e non in un caffè (1).

Al lato sud della stessa piazza l' elegante, simpatico e già nominato

Caffè Reininghaus

molto noto per l'abito rosso dei suoi Ganimedi, per la sua birra delicatissima, per il suo museo di giornali e per il suo padrone, alla cui ombra vorrei eternamente sedere, come voleva Anacreonte all'ombra dei Batillo. Già! Se Orazio avesse conosciuta quell'egregia persona, non avrebbe pronunziata mai la celebre menzogna *Caupo atques malignus* e avrebbe detto invece *benignus* e si sarebbe fatto prestare da lui qualche sesterzio. Chi mette il piede qua dentro, è tradito e venduto : egli non

(1) « Quando lo imperadore Otto quarto venne in Firenze e veggendo le belle donne della città che in S. Reparata per lui erano raunate...., » (VILLARI, *Cronica*).

Digitized by Google

può uscirne « immune ». S' intende « immune » dal prestito. Perchè questo *caupo atque benignus* si sente infelice se non può dar quattrini a prestito: egli dà per convinzione, per piacere, con estasi, con delirio, senza alcuna ragione, senza pentimenti. Egli ha il fanatismo del prestito, vi scorge la missione della sua esistenza; e se per caso qualcuno non accetta, se ne sente quasi offeso e quasi quasi caccerebbe fuori quelli che osano pagare il loro conticino. Non vuole nemmeno andare, più tardi che sia possibile, in paradiso, se non gli garantiscono di prestare qualche moneta agli angeli. Egli è come la lonza di Dante « leggera e presta molto! ». Silenzioso, chiuso in sè stesso, in continua attesa della preda, egli se ne sta rannicchiato dietro ad un banco; ma appena viene il momento buono, il suo temperamento si desta, i suoi occhi scintillano e, come Galatea, diventa un semidio.... Vecchio Reininghaus! Quando io penso a te, balena dinanzi ai miei occhi imbambolati come un lampo dell'*Alma mater*, quando ero ancora studente ed il nostro ottimo Fuchsmajor comandava: « Le armi sono buone e uguali. Avanti! ». O eterna poesia studentesca nel caffè Reininghaus di Firenze!

Molto convenientemente si beve anche all'ombra del maestoso palazzo Strozzi nella

Birreria Troller

dove qualche Ebe svizzera vi rivolge arrossendo la domanda: « Desidera un po' d'ambrosia? ». E voi rispondete pure: « Come, signorina Ebe? Sei da queste parti? Mi porti una tazza di birra di Baviera?

Facciamo due passi (due per modo di dire) e andiamo alla periferia della città. In piazza della Stazione, n. 3-5, in vista della antica chiesa di Santa Maria Novella, possiamo offrirci una sosta nella simpatica

Fiaschetteria d'Orvieto

Digitized by Google

di Cosimo Baldini. Il Baldini è come il Paoli (vedi sopra) un salumiere-oste, e viceversa. Si entra nella bottega, odorante di ogni ghiottoneria (salami, salsicce, caci, piatti freddi, beccaccini arrosto) e si passa nel santuario dedicato a Bacco. Quando nei calici comincia a spumeggiare il vino caro al vescovo Fugger, allora si acquista facilmente la persuasione che qui appunto il valoroso fornaio Cisti del Trecento dispensasse il suo vino «da far risuscitare i morti» e che qui si rinfrescasse la gola, dopo la messa in Santa Maria Novella, l'allegra brigata boccaccesca del *Decamerone* prima di salire al bel nido di Fiesole a sollazzarsi con le novelle ecc.

Ora, però, o invidiabile lettore, non è tempo di novelle. Il momento è solenne. Apparecchia l'anima e la gola a ciò che v'è di più alto e sublime. I tuoi occhi vedranno il vecchio Chianti — il vecchio Chianti, comprendi? — di cui parlano le antiche leggende.

Presso un arco trionfale (forse eretto da Firenze riconoscente a gloria dell'oste immortale?) nel viale Principessa Margherita, n. 6 — tieni bene a mente queste parole — il burbero

Picciolo

celebra quotidianamente i suoi dionisiaci trionfi. A Firenze tutti sanno dov'è «Picciolo». Il tempio è modesto e poco appariscente, ma il suo vino, il dignitoso «Nonno» e il magnifico bianco (il Chianti bianco è più raro della mosca bianca) sono superiori ad ogni magnificenza.

Lo stesso Picciolo, forte, robusto, come fosse staccato dalla Rustica di Palazzo Pitti, è una meraviglia fiorentina. Il ruvido oste di Seume (vedi *Passeggiata a Siracusa,* p. 56) è un «dandy» da salotto a petto di questo compaesano del Savonarola. È l'unico in Toscana, e forse in Italia, che per la spontanea e bonaria rustichezza rassomigli al tipo dell'alta Baviera. Del

Digitized by Google

resto è il prototipo del *Burbero benefico* di Goldoni. Dove s'allineano i fiaschi del Picciolo, ricercò e ritrovò il pievano Arlotto, che fu un *Eulenspiegel* toscano, la sua già perduta sete: qui Lorenzo il Magnifico recitò alle gioconde brigate i suoi versi « carnascialeschi » e cantò co' suoi festosi compagni la sua ispirata canzone alla giovinezza:

Quant'è bella giovinezza,
Del doman non v'è certezza!

E la vezzosa padroncina approvava con un bacio sulle labbra del principe Mediceo....

Ritraversiamo tutta la bella città dei fiori e gettiamoci al di là dell'Arno. Passato il pittoresco Ponte Vecchio, subito a destra, vediamo il

Centauro

(Borgo S. Jacopo). Era la bettola di Machiavelli. Nobile costruzione del rinascimento con belle grate di bronzo alle finestre. A pianterreno un'esposizione permanente di aromi, caci, mele, noci, carne, tartufi, in artistici raggruppamenti: si sale una scaletta e si va di sopra. Qui ci accolgono due salette di un'indignante nettezza: *buffet* con principeschi servizi d'argento e piatti di porcellana; attraverso un foro della parete, il panorama della più decorosa e tuttavia pittoresca cucina d'Italia. Nelle tepide notti di primavera le finestre si aprono e allora si ha anche, attraverso le grate ammorzanti la luce, una visione di sogno della via illuminata. È un raro effetto scenico, che deve avere apprezzato anche il grande segretario fiorentino, che abitava qui presso, e che amava bere (come scriveva al Vettori) la mattina coi popolani e la sera coi gran signori.... Ed ora, prima di lasciare Firenze, diamo un'altra capatina alla zona dantesca.

Verso il prossimo ponte, in Lungarno Torrigiani e

Digitized by Google

proprio nel sontuoso palazzo Torrigiani, alberga una originale bettolina, che apre il suo incanto solo agli iniziati: la

Cantina Torrigiani.

È un semplice «buco» con soffitto a travi, più per bere un «decino» in piedi che per le bevute solenni. Mobilia: una grande stadera appoggiata alla parete, un tavolino con un paio di fiaschi dimezzati, e un oste, ser Gaetano, che già ai tempi di Dante non doveva più essere uno sbarazzino. Pubblico: vecchie donnicciuole con le mani perpetuamente sullo scaldino (credo che lo portino anche d'estate), e — barometro sicuro in tutta Italia per le indicazioni bacchiche — i cocchieri (fiaccherai) col cilindro in testa e il naso rosso. Il vino della famiglia Torrigiani è stato un tempo assaggiato anche da un avventore taciturno, che aveva l'abitudine di venire qui, quando una eterea signorina, certa Beatrice Portinari, aiutava il suo tutore, messer Vieri dei Torrigiani, a travasare le botti. Dimandate di un tale signor Dante al vecchio Gaetano ed egli ci penserà su due minuti e poi vi risponderà: «Già, e' mi pare che sia passato da queste parti, ma gli è tanto tempo, gli è!». In memoria dell'amore puro di Dante e del grazioso piedino di Beatrice la riconoscente posterità ha dato alla stradicciuola, che mena a questa cantina, il nome di via Costa Scarpuccia....

Ma è tempo per noi di rincasare: affrettiamoci dunque a trangugiare una tazza di birra Pilsen nel famoso

Antico Bottegone

che non è un'osteria, ma un caffè di sussiego in Piazza del Duomo, e, poichè è notte e non si sa più dove riposare prima di coricarci a letto, cerchiamo un posticino nel piccolo, affollato, storico e notturno

Caffè Rosa

Digitized by Google

punto di ritrovo di poeti, letterati, artisti, nottambuli e vetturini, dove Otto Erich Hartleben, il grande pagano di Germania e uomo del rinascimento, spesso come Faust « vegliò le lunghe notti », ma senza degradarsi fino al Moca: « vegliò » aspettando serenamente gli azzurrognoli bagliori del giorno bacianti la cima del campanile di Giotto, mentre i poeti, i letterati, gli artisti, i fiaccherai trasportavano le più dignitose sbornie nelle belle case della santa Fiorenza!...

Un' escursione a Siena.

La vecchia fortezza del Ghibellinismo è anche la fortezza del Chianti. Vi sono a Siena più di trecento dispense di vino: ecco un buon campo per un viaggio di esplorazione. Dentro la città la cantina dei fiaccherai, detta la

Cocchiera

(via Palerozzi) con buon vino toscano a buon mercato. È l' Eldorado de' vetturini: non serve aggiungere altro. Una lucentezza tutta europea mostra la

Trattoria del Sasso

nella strada principale, Via Cavour, vicino alla posta. È una delle più vecchie trattorie del continente: fu aperta nel 1207! Il Chianti vi è così tollerabile che — secondo i nostri competentissimi amici — se ne può bere facilmente un fiasco e mezzo (circa litri 3 $^1/_2$) senza risentirne danno, visto che una leggera esaltazione dell'anima non è pena, ma premio. Vi si trova anche una perla di cameriere, che si chiama Vincenzo; egli crede che ogni forestiere sia un « inglese », ma con una buona mancia lo si persuade che si può bere serenamente an-

Digitized by Google

che essendo tedeschi o italiani. La gemma delle osterie di Siena è a circa 5 chilometri dalla città. È la

Osteria di Bozzone

che un poeta chiamò « Osteria dei 500 pitali » perchè la sala riservata ha come decorazione cinquecento di quei vasi che furono resi celebri dall' avventura toccata a Socrate. L'ottimo Bozzone non se ne ha a male; egli commercia non soltanto coi fiaschi del buon vino, ma anche col.... viceversa; perciò il numero delle bianche e gonfie urne cresce o diminuisce, secondo gli affari. Qualche volta il poeta ne contò perfino 512. Il Chianti di Bozzone è delizioso e se lo si accoppia al delicatissimo prosciutto dello stesso Bozzone, se ne ha un' impressione di benessere indimenticabile per tutta la vita ... Per giungere a questo paradiso il mezzo è semplice: si piglia una vettura: si esce da porta Camollia, e si va per Fonte Becci e Vico Bello, facendo un giro, che naturalmente il vetturino si fa pagare, ma del quale tu sei compensato a usura, poichè sei trasportato a traverso il campo de' beati e i paraggi dell'Olimpo, verso la radiosa apoteosi che culmina nella contemplazione serena del divino Bozzone e delle sue cinquecento anfore simboliche.

Digitized by Google

XI.

ROMA.

Digitized by Google

Seid mir gegrüsset, ihr Schenken,
Osterien, wie euch schicklich der
[Römer benennt.

W. Goethe, *Elegie romane* (1).

Sì, vi saluto io pure, in memoria del passato, quando Orazio s' inebbriava della divina fonte di Albano, Properzio era inseguito di notte dagli amoretti nelle stradicciuole perdute, mandando i suoi sospiri a Cinzia, e il grande Goethe nella piccola osteria sospirava per Faustina.... Ti saluto, o antica Roma, per il tuo fiorente culto di Bacco, per le tue Menadi, coperte di foglie di vite e di pelli di pantera, sgambettanti col tirso in mano e al suono dei cembali in orgiastica danza: *Evoe Bacche!*... Vi saluto, solenni coppieri dell' antichità, te Ganimede, paragonabile agli Dei, te bruno Idaspe, che al Heine dell'antica Roma dispensasti il Cecubo avito, e te Lida dal grembiale rimboccato:

Prome reconditum,
Lyde strenua, Caecubum!

Salute, salute, anche a voi, immortali maestri dell'assaggio, che voleste per motto: *Veni, vidi, bibi*; a te, Sestiliano dalla sete inestinguibile, che bevevi per cinque, a te, nobile conviva Phryx, che eri un « Perkeo » dell'antichità, a te, sacerdote di Bacco descritto da Giovenale con la capigliatura d'argento e la poderosa

(1) Vi saluto, o voi osterie, come degnamente vi chiama il Romano.

Digitized by Google

gola, a te, o savio pretore, che amavi interrompere l'udienza di buon mattino per andare a berne un gotto, a te, dignitosa coppia di Filostato ed Elpenor, che grazie al Falerno siete precipitati in fondo alla scala, dove già giaceva il vostro amico e poeta Marziale con sette boccali in corpo. Salute a voi, egregie signore della romana classicità, a te (domando scusa se vi tratto così fraternamente), o Fenennia, la cui bocca non odorava mai del vino di ieri ma sempre.... di quello d' oggi, a te, Magulla, che dormivi col tuo boccale a fianco, e a te, divina Saufeja, nome così caro al bevitore tedesco (1), che rubavi il vino a Cesare e te lo bevevi per la gloria del popolo.... Salute a voi, gioconde Muse, che già la mattina per tempo odoravate di Falerno. Salute a tutte le bellezze sitibonde, ma un brindisi speciale io consacro a te, costante bevitrice Tusnelda, poichè non so se tu abbia importato gli usi del bevitore tedesco in Roma o abbia tu stessa imparato a Roma come si beve, e il cui genio bacchico fu così plasticamente descritto da Victor Scheffel: « Anche nel trincare Ermanno si rivelava un eroe; ma però anche la sua donna Tusnelda gli teneva bordone ecc.... ».

Sicuro: la vostra divisa era quella chiarissima di Orazio:

> *Nos nisi damnose bibamus, moriemur inulti!*
> *Et calices poscit majores....*

Trovare nella Roma moderna « un goccetto » che sia degno di quei sommi or ora nominati, sarebbe.... una vera fatica d'Ercole. Dov'è il Cecubo o il Falerno d'allora? Il nome stesso è scomparso; sopravvive soltanto il ricordato vino d'Albano, ma, ahimè!, battezzato con l' acqua del biondo Tevere, tagliato col vulcanico vino di Sicilia (a Roma si chiama collettivamente

(1) In tedesco *saufen* significa: bere smodatamente.

Digitized by Google

« vino di Ripa » perchè arriva nei battelli della Sicilia al porto romano di Ripa Grande), così che tu la mattina appresso, svegliandoti, ti senti una sega nella gola e un' Etna nel cervello. Forse bastano le dita della mano per enumerare quelle poche osterie « come si deve », dove il rosso non ti lasci un cerchio in bocca e il bianco non ti regali una mezza dozzina di gattini.... « Tutta Sibari (intendi, l'Italia meridionale) è trasmigrata sui sette colli » e la stessa Saufeja dovrebbe oggi rinunziare all' abitudine d' ubbriacarsi nelle botti di Cesare. Soltanto il popolo romanesco è rimasto, in tanta tristizia di tempi, fedelissimo al culto di Bacco: egli abbandona piuttosto l' acquasanta che il vino asciutto e pastoso: e il suo grido è: « Guai a chi ci tocca il vino! ».

Scoprire le buone osterie senza una guida è assolutamente impossibile. Nè gli astrologi, nè i Caldei e neanche il volo dei sapienti corvi insegnano oggi la via al pellegrino: soltanto può dare qualche indicazione (all' infuori del presente libro, ormai indispensabile) l'oracolo del vetturino. A Roma la vettura pubblica si chiama col simpatico nome di « botte », e quindi il lettore intelligente capisce come generalmente si trovino tante « botti » affollate dinanzi ai vari santuari delle *altre* botti, cioè, di quelle onorate. Anche le lingue più raffinate non tralasciano questo criterio, dirò così, esteriore per orientarsi. In genere le osterie meno eleganti e meno pompose sono le migliori: quanto più studiata è la forma, tanto più sconfortante è la sostanza. Così scriveva anche il mio amico intimo nella sua *Römische Allotria* (1):

Code di rondine?...
— Fuggi, o destrier! —
C' è un tanfo orribile?
— Bevi un bicchier! —

(1) HANS BARTH, *Römische Allotria,* Zurigo.

Digitized by Google

I mistici numeri alla porta delle piccole gargotte (5, 6, 7, 8 ecc.) non hanno nulla a che fare con le teorie di Platone. Significano semplicemente, in soldi, il prezzo del mezzo litro. La scritta: « Vini scelti di Frascati » in novanta casi su cento costituisce una pia menzogna. Se dovessero essere impiccati tutti gli osti, che pronunziano invano il nome di Frascati, non vi sarebbe più legno per le forche. Dove poi si legge in francese « Vins de Frascati », è consigliata una rapida fuga. Un nome straniero basta a screditare a priori la romanità del vino. Dove invece si leggono le parole: « Oggi si scarica » e più specialmente dove s' incontra dinanzi alla porta un alto carro a due ruote, di foggia disusata, con alcuni barili coperti da un ombrellone azzurro o da uno strano soffietto sul davanti, l'animo si può disporre a una benevola neutralità, anzi ad una certa fiducia, sebbene la strada da Frascati a Roma non corra troppo lontano dal Tevere e in ogni osteria romanesca gorgogli una fontana. Vita notturna nel senso delle grandi città moderne: zero. Sarebbe perfettamente vano oggi l'ammonimento di Orazio contro i pericoli della soverchia animazione durante la notte (*Epistolae*, I, 14). Sono anche passati i bei tempi in cui i Romani si lagnavano, in una lettera del 1330 mandata a papa Giovanni XXII in Avignone, perchè il giovane clero invadeva rumoreggiando le osterie, con le spade sguainate, e al loro avvicinarsi i buoni cittadini dovevano mettersi in disparte e nascondere le loro donne e le loro figlie, gridando: « Si salvi chi può! Arriva un reverendo! ». Oggi invece in questa Roma moderna, realistica, temperata, bisogna porsi il quesito col Barone di Rodenstein, decantato dallo Scheffel: — Dov'è che si può ancora bere un bicchiere mezz'ora dopo mezzanotte? —

Ecco come dev'essere in massima l' interno di una osteria romana: la corpulenta ostessa al banco. L'oste, con una pancia dignitosa, al tavolino dei frequentatori, con un berrettone gonfio sul romuleo capo. Il came-

Digitized by Google

riere, forse illustre, ma certo non lustro, con la salvietta in una spalla, tenendone un lembo in bocca: egli serve con sussiego mettendo le dita, lavate soltanto col vino, nel collo del mezzo litro e nei bicchieri.... Puzzo di sigari toscani, romani che sputano rumorosamente in terra, scherzi un po' arrischiati, matrone di enorme abbondanza di seni e con voce rauca, e in un angolo solitario un tavolino con artisti biondi. Ahimè, non manca che Faustina!...

Un ornamento di molte bettole romanesche è un manifesto attribuito alla « British Medical Association » e che tradotto in italiano dà la seguente allegra statistica: quelli che si astengono da ogni sorta di bevanda alcoolica vivono in media fino a 51 anni e 22 giorni; quelli, che bevono moderatamente raggiungono i 53 anni e 13 giorni; i bevitori d'una certa forza arrivano ai 59 anni e 67 giorni, i forti bevitori a 63 anni e 89 giorni, e finalmente gli ubbriaconi incorreggibili campano in media fino a 67 anni e 23 giorni. Dalla quale statistica — a dispetto di tutti i dottori Forel della terra — discende la teoria, che l'alcool conserva e che Anacreonte aveva ragione di considerare il bere come una necessità naturale.

Il vino, come oggidì lo si dispensa a Roma, è piuttosto forte, e perciò non bisogna dimenticare di mettere fra un litro e l'altro qualche straterello di solido. Per sbicchierare, come si dice a Roma, il vino più indicato è l' « asciutto »: il così detto « pastoso » od « aleatico » è un vino dolciastro, da signora, poco raccomandabile alle gole eroiche. Generalmente il mezzo litro costa 8 soldi (40 centesimi): però il prezzo può variare da un luogo all'altro di cinque o dieci centesimi. Non chiamare il cameriere col fischio, come faceva lo studente Schelmuffsky, nè con una mossa di orecchi secondo l'abitudine di Pantagruel, e neanche col rumore dei bicchieri, perchè egli è in generale molto sensibile. Vi sono camerieri romani che portano nomi principeschi e discendono da famiglie di papi, a cui tu,

Digitized by Google

modesto plebeo, puoi dare tutt'al più la mancia. Quanto all'oste, trattalo con grande rispetto, perchè vi sono osti romani che sono nervosi, probabilmente perchè temono ogni momento la sorte minacciata da Hammun Rabbi ai « benzinari » (cioè di essere affogati nella loro stessa bevanda). Non abbracciare mai la vita dell'ostessa, anche se, come per solito, è abbondante, quando il marito o l'amante è nell'osteria (vedi Bologna, *Offeisa di Dio*) e non accarezzare il mento della figlia del padrone. L'amore comincia in Italia non nel mattino della vita, ma nel pomeriggio e le tenerezze verso le ragazze possono mandarti diritto a certe insopportabili evenienze, come il municipio, o a quella piccola e stretta dimora, di cui si parla nella *Lenore* di Bürger.

Ma non temere: due cose sono sacre in Italia: il gatto e.... il forestiere. Del resto porta sempre del danaro in tasca, perchè Roma è piena di poesia classica e la poesia classica richiede la.... lira.

Infine, due avvertimenti pratici.

Regola igienica. Chi ha paura delle febbri romane, segua il saggio esempio del defunto dottor Schlözer, Ministro di Prussia presso la Santa Sede, cioè tutte le sere metta il suo ventricolo sotto un alto strato di vino rosso, e così invecchierà a Roma come Matusalem o come l'imperatore Tiberio. Perchè il vino — insegna Moleschott, il grande fisiologo — è la cassa di risparmio dell'organismo!

Cerchio alla testa (in tedesco *Kater*).

Il padre Burkhard Waldis scriveva già nel 1500: « A Roma ci si guasta lo stomaco » ; ma verso la stessa epoca l'empirico Schelmuffsky ordinava: « Se uno sente un po' di malessere in gola o al corpo, prenda del liquore mastice, del migliore che possa trovare » ; però consigliava soprattutto la « bomolia ». « Perchè — egli soggiungeva — io non mi ristarò dal ripetere che non v'è nulla al mondo di più salutifero, quando uno si

Digitized by Google

sente male, che un buon bicchiere colmo di bomolia » (Vedi *Schelmuffsky* di C. Reuter, Halle, 1885).

Nel nostro secolo XX la scienza è omai progredita da quel tempo e opera adesso profilatticamente. Se tu hai corso un po' troppo sulla via dell' impareggiabile Saufeja, prendi, appena sei tornato a casa, un cucchiaio di bicarbonato di soda e dieci minuti dopo due tazze di thè caldo, Morfeo ti cullerà subito nelle sue braccia. Se la mattina appresso ti senti ancora qualche sintomo della malattia, ripeti la ricetta. Inoltre è opportuno rinforzare, la cura con la frittatina, una bistecca di manzo, due bicchierini di marsala, mezza dozzina di bicchieri di Pilsen e aringhe a discrezione. Ciò ti condurrà, naturalmente a poco a poco, al punto della bevuta mattutina.

Su questo capitolo gli eruditi romani non sono ancora perfettamente d'accordo. Si sa soltanto che le Muse erano già (o forse ancora) ubbriache al mattino per tempo, ciò che perorerebbe per la bevuta mattutina. Infatti anche Giovenale raccomanda al mattino una piccola bottiglia di vino d'Albano e un piatto d' insalata. Per contro la testimonianza di Orazio sta per la bevuta a mezzogiorno: « de medio potare die ».

In una questione di tanta importanza e così controversa noi lasciamo pienamente libero il lettore di appigliarsi a quel partito che egli nel suo illuminato criterio crederà più conveniente. Ed entriamo senz'altro nel labirinto delle osterie romane (1).

Nel Corso.

Andiamo da porta del Popolo a piazza di Venezia. passando per il Campo di Marte, che è come chi dicesse « il viale della vittoria » dell'antica Roma.

(1) Citiamo le osterie secondo il caso, col loro nome ufficiale o col soprannome usuale presso il popolo o gli artisti.

Digitized by Google

Nella zona guardata dal Mausoleo d'Augusto, dietro la longobardica chiesa di San Carlo, la piccola e pittoresca

Cantina Salvatori

sulla piazzetta degli Otto Cantoni. Le pareti decorate a freschi umoristici — una nuvola di angeli portanti dei litri — e con parodie dell'antico. Ahimè, la voluttuosa Italia, l'ostessa, e la sua figlietta Cleopatra dagli occhi ardenti, sono scomparse, ed è rimasto soltanto l'amico vino bianco, mentre il nostro naso sente un odorino, come se ancora lì presso ardesse il rogo per le salme dei Cesari.... Invece è l'annunzio che il propinguo friggitore sta vuotando la sua padella di pesce fritto.

A uscio a uscio del friggitore sta l'ottimo

Aliciaro

(vicolo Otto Cantoni, 14). Aliciaro viene da *alici* (acciughe), delle quali si fa un abbondante consumo nella piccola bottega, che è insieme cucina, cantina e sala da pranzo. Il popolino vi brulica; il pavimento è coperto di lische di pesce, ossicini, gusci d'ovo e simili preziosità; il padrone in maglia bleu e col cappello impiombato sulla fronte, è fiero del suo vinello simpatico e gradevole.

Di qui in due salti si è alla Tribuna di San Carlo, la cui ombra protegge

Richetto.

Una quantità di tavolini dipinti in rosso e di insegne dimostra che qui c'è qualche cosa da bere. L' interno del piccolo locale è addobbato con lusso quasi asiatico: oro nelle cornici, oro negli specchi, oro nel lampadario; è la « Domus aurea » di Richetto. Dinanzi alla

Digitized by Google

porta d' ingresso, due cipressi finti avvertono che lì vi era un giardino imperiale e alla parete posteriore della chiesa le mutandine della cuoca del parroco di San Carlo oscillanti nell' aria mettono una nota sentimentale nel nostro cuore ardente di desiderio.

Invece la vicina

Trattoria delle Colonnette

(detta anche « Fiorelli ») col suo aspetto severo ci trasporta nella realtà europea. È più trattoria che osteria, ma ha una storia; una volta vi si riuniva una fiorente colonia straniera che si chiamava la « Società delle Colonnette ». Oggi è l'Eldorado d'Italia per le pittrici che hanno più anni che quattrini.

Traversiamo il Corso ed andiamo alla tedeschissima

Salumeria Mehnert †

(in via Croce). È una pizzicheria puramente germanica trasportata nel cuore di Roma, e gli Italiani che vi entrano possono figurarsi di avere traversato, non il Corso di Roma, ma le Alpi.

A proposito di salumeria puramente germanica, che non può andare separata dalla birra anch'essa germanica, Roma è ornata da due specie di divinità teutoniche, o, se vogliamo rimanere nel classico, da Castore e Polluce della salsiccia tedesca. Questi Dioscuri sono Mehnert e Raithle (del quale ultimo si parla a pag. 184). Invece di domare il cavallo di Fidia essi domano la bestia cara a Sant'Antonio. Mehnert in via della Croce e Raithle in via della Purificazione personificano due teorie filosofiche sull' animale che si nobilita dopo la morte. Il primo dall'aspetto dignitoso e affabile, il secondo dal tipo di Attila. Quegli s' inspira più a Goethe, che abitò lì presso; questi ebbe la fronte baciata dal genio di Nietzsche, che, circondato come una testa di

Digitized by Google

Zeus, dal fumo della caldaia di Iacob Raithle, pensò al suo Zarathustra. (« O Iacob Raithle, io ho sentito il soffio del tuo spirito! »). Come il signore, così la salsiccia. I salsicciotti di Mehnert sono teneri, elegiaci, pervasi di intellettualità sassone, come un'ode di Bliemchen; i salsicciotti di Raithle risentono dell' indomita forza popolare degli Svevi e somigliano a una parafrasi dell'antico grido di battaglia germanico. Avanti, Raithle! Forza, Mehnert! Combattete strenuamente a Roma la nuova tenzone della salsiccia. La bottega di Mehnert è un paradiso della salsiccia, una plaga incantata, nel cui cielo volteggiano a mille a mille i salsicciotti come astri, mentre una fata sorride e regna la fiorente e bionda signora Rosina, un fiore romano uscito dalla pianta di Rubens. Inoltre vi si spilla una fresca birra leggera, la salsiccia si accompagna ai sottaceti, cresciuti forse nell' Eden, ai pesci in scatola, pescati da un mare di sogno, il caviale e l' anguilla marinata!...

Per Giove, se Orazio Flacco vi avesse conosciuti, voi e la bionda Sora Rosina, avrebbe rinunciato al marsala mattutino e avrebbe sospirato non più per le muse dell' Olimpo Ellenico, ma per la sola musa dell'Olimpo Mehenertiano: « *Dulce periculum est, o Lenaee sequi Deam viridi cingentem tempora Salame* » ovvero: « *potare et spargere.... farcimenta* ».

Quasi dirimpetto al Mehnert (trasformato oggi in un pseudo-paradiso ceco-slovacco) si trova la

Cantina Toscana di Beltrame.

Ecco uno sciame di ragazze etrusche uscite or ora da qualche affresco o anfora dell'antichissima Etruria.... Scommetto che Tarquinio Superbo le inviterebbe immediatamente a iniziare con lui la sacra danza, accompagnata dal flauto dei Lucumoni.... Il buon Beltrame stesso, il perfetto tipo di Lumacone. Pardon, Lucumone,

Digitized by Google

Qualche metro più in là, nella stessa via della Croce al n. 76 *a* una osteria d'angolo: la leggendaria

Goldkneipe

che vuol dire: « osteria d'oro », e il nome forse deriva dall' oro, che da tempo i forestieri vi hanno versato. Una volta era questa l'osteria romana prediletta dai Tedeschi e dagli Scandinavi. Anche ora qualche volta di sera v'è un pandemonio di pittorini e pittorine con mandolinata napoletana.

Dove sono ora i buoni amici stranieri che qui si riunivano?

Sono dispersi per il mondo oppure dormono nella fredda terra sotto la piramide di Caio Cestio! « Io bevo anche a voi, fratelli! Perchè siete ora così muti e tranquilli?... ». Ma quando mezzanotte è scoccata e la « Goldkneipe » si vuota, giunge qualche solitario ospite: la bella milanese amata da Goethe, che aveva un debole per gli artisti tedeschi, e Paolina Borghese, superbamente scollata che ha pure un po' di tenerezza per la Germania dacchè lo scultore Eberlein ha collocato nella sua villa la statua del grande poeta tedesco con un mantello capace di coprire dieci volte anche le sue nudità.

Nella via Condotti (parallela a via della Croce), all'angolo di via Bocca di Leone, la

Pasticceria Simon †

per quelli che amano i dolci e fanno all' amore (due uscite). Graziosa padrona con una lingua più sciolta di quella della moglie di Socrate. Svelte kellerine (le uniche in Roma) che ci fanno ricordare l'arguto consiglio di Orazio: *ne sit ancillae tibi amor pudori!* Il padrone piccolo, saggio, rotondetto, non è Simon mago, ma semplicemente Sion, della terra degli Svevi; egli porta un grembiule che è più immacolato del cuore di una

Digitized by Google

monacella ed è « bello e degno di dispensar la birra agli Dei ».

Nella stessa zona, in via Bocca di Leone, 8, la

Osteria di Rampichino.

Uno spirito germanico vi aleggia. Pulito, simpatico; impiantito di legno, lucernario. Alle pareti incisioni di Klinger e Ottone Greiner, il quale tutte le sere tiene circolo da Rampichino (ahimè, spariti oramai tutti e due). Della fama di Greiner, naturalmente, una buona parte si irradia verso il « bianco asciutto », che qui si trova e viceversa.

Dalla via Bocca di Leone alla via del Gambero il passo è breve. E in via del Gambero, 34, quasi all'angolo di via Frattina, sorge

Nettuno,

poichè la scritta dice: « Vini padronali di Nettuno ». La verde insegna reca anche le parole: « Cantina d'Ercole ». Questo tempietto d'Ercole è modesto, ma simpatico. Pareti rivestite di legno, vino delle colline a mare presso Nettuno, leggero e a buon mercato. Non occorre essere un Ercole per sopportarne una quantità considerevole. Ma d'un tratto ci accade come al buon Schiller: « Il sole manda i suoi raggi.... ».

Infatti ecco che, quasi senza accorgercene, siamo nel luogo dove sorgeva il Tempio del Sole di Aureliano. E rubiconda come il sole troneggia (1) nella

Bottiglieria del Gambero

(via del Gambero, n. 8), la rotonda padrona che di quando in quando, sul suo divino seggio dietro il banco, schiaccia un sonnellino. Il furbo padrone, sor Remo, ci

(1) Ahimè, troneggiava!

Digitized by Google

disseta intanto con l'umor dei castelli. Una ritirata di inaudito ed eccezionale splendore, che non è peraltro la « ritirata » di Bayerlein, dà al tempio antico la consacrazione della modernità.

Di qui rientriamo nel Corso; dove questo si ristringe, quasi di fronte al sontuoso caffè Aragno, troviamo la

Gambrinushalle (*Bavaria*) †

collocata nel luogo dove un tempo era l' « Ara Pacis ».

> Tempio di Pace, più degli altri tu mi sei caro
> E il tuo destin mi commuove più del necessario....

Anch' io ho sentito il tuo fascino dopo avervi bevuta la gloriosissima birra Pilsen con l' « Heringsalat » preparata personalmente dalla padrona o dalla zia Maria, dagli occhi di camoscio, che è il *genius loci*. Vi si respira la pace, il benessere, e anche l' antichità. Il padrone, il signor Luhr, che gli amici tedeschi chiamano « der Herr Kommerzienrat », ci appare come una tipica figura che forse apparteneva già al classico altare della Pace. Il tempio della Pace era la meta preferita delle coppie innamorate (Giovenale, IX, 23-24) e può darsi che il loro calore abbia dato vita alla pietra. Il che non vuol dire che il signor Luhr rimanga di.... sasso; quando lo si punzecchia egli reagisce con una quantità impressionante di freddure. Egli non vuole ammettere che Dante abbia collocato nell'*Inferno* (XVII, 21), i tedeschi che si raccolgono dal signor Luhr, chiamandoli « Tedeschi luhr....chi ».

Uscendo diamo una capatina al

Caffè Aragno

centro della vita politica e parlamentare, del giornalismo e del *flirt*, orgoglio dei Romani che vi passano la

Digitized by Google

serata ed in primavera affollano i tavolini sul largo marciapiede. E del resto tutto ciò non costa neanche una lira: un caffè 25 centesimi, mezzo gelato 30 centesimi, mancia 5-10 centesimi. In sostanza si fa il signore a buon mercato. Di tavolino in tavolino si avvolgono i fili invisibili del *flirt* che poi danno luogo alle corrispondenze a pagamento nella *Tribuna* o nel *Giornale d'Italia* con quel che segue. Qui era nell'antichità il tempio di Mitra accanto al palazzo del pio senatore Tamesio Olimpio, ed è per questo che anche oggi qui s' incontrano spesso senatori e deputati.

Chi fugge da Aragno, cade nelle mani di

Protto

che è precisamente dinanzi all' ingresso del caffè Aragno nella via delle Convertite: la via che dal Corso conduce direttamente alla posta centrale.

Il « vino Protto » è una specie di vermouth, si beve la mattina o prima del pranzo e probabilmente stava in mente a Orazio quando pronunziava la formula: *nil nisi bene*. Chi ne beve troppi bicchierini corre rischio di diventare un Protto.... martire.

In piazza San Silvestro, di fronte alla Posta si trasferì più tardi la

Gambrinushalle. †

Nel medio evo questa zona era tutta paludosa e vi si cacciavano le beccacce. La palude non c'è più, ma vi si caccia ancora della buona selvaggina in genere assai stagionata. Dalla birreria si può comodamente ricostruire la scena storica avvenuta lì sulla piazza, dinanzi alla chiesa di San Silvestro, dove i Romani tirarono giù di sella Leone III e gli strapparono la lingua. La polizia oggi proibirebbe una dimostrazione di questo genere, e perciò possiamo tranquillamente allungare la nostra lingua immergendola nell'ottima birra bionda che ci sta dinanzi.

Digitized by Google

Svoltato l'angolo, eccoci al

Tempio

(Piazza San Claudio, 93). È un tempio secondo Mirza Schaffy: « Il mio luogo di preghiera è l'osteria ». Il che combina anche con la nota massima latina: *Qui bibit, bene dormit. Qui dormit, non peccat. Qui non peccat, venit in coelum. Ergo, qui bibit, venit in coelum.* Così pensava anche Ulrico von Hutten, che beveva da queste parti. Forse il ricciuto e sbarbato cameriere, che fa da sacerdote del *Tempio*, ricorda di averlo visto passare la sera, verso l' Ave Maria, in cerca di una buona bottiglia. Specialità del luogo: panini imbottiti con burro e alici, i più gustosi di tutta Roma. Vino ineccepibile.

Postscriptum: Il ricciuto e sbarbato cameriere non può più raccontare di quel tale, cavaliere-poeta, perchè là, dove tu siedi bevendo, egli ha pugnalato il suo giovane compagno.... Francesco d'Itri si chiamò l'assassino, Settimio di Cave l'ucciso. Nomi presi come da un romanzo di Riccardo Voss.

Proseguendo nella parte sud di piazza Colonna, e precisamente dinanzi al portone dell'Hôtel Centrale (1), leggiamo le fatidiche parole:

Vero Frascati. †

È inutile pensare che qui sorgeva una volta il Portico di Vipsania. Ora il locale è chiamato dagli iniziati « Il frack » perchè in una stanzuccia da molte generazioni pende un antichissimo frack da cameriere, che ormai ha prese tutte le tinte, e che probabilmente vi fu abbandonato da Romolo. Tutto è mutato, la storia è passata, ma il frack è rimasto. Vi si beve bene a tutte le ore; vi passano gioconde romane, artisti, signorine scandinave, che fanno coccodè e gridano, brin-

(1) Tutto questo gruppo di case è oggi demolito.

Digitized by Google

dando, nella loro lingua: *Scol!* Io vedo l' immortale Saufeja dai capelli rossi, e dal viso di Faunessa, vedo la Faustina di Goethe, « che traccia sul legno umidi circoli », vedo a traverso il pitico fumo del tabacco Giulio Cesare, Cicerone e Catilina, che amichevolmente fanno la partita a tressette, vedo Marco Aurelio zoppicante, che a forza di stare a cavallo in Campidoglio soffre di reumatismi alle gambe e tutti strillano: — Qua, Raimondo, mezzo litro! —

Il padrone, il sor Mariano, è quasi sempre invisibile: la sua abbondante moglie fu già celebrata da Marziale. Il degno figlio, Romolo, nel tipo di Ercole giovane del Campidoglio, pare scavato direttamente di sotto al *lapis niger*. Il solenne cameriere Raimondo, e il vecchio cerinaro Lorenzo, che ogni tanto faceva la sua visita ai clienti, e che adesso vende i suoi cerini agli immortali, sono due figure caratteristiche dell'osteria.

Nel XIV secolo v'era qui la più famosa farmacia di Roma, e nelle vicinanze si teneva nei tempi classici il mercato dei porci (*Forum Suarium*). Perciò era qui il quartiere della prima coorte di polizia.

Quando l'osteria è piena, la musica, il chiasso, le risa e l'odore dei « supplì » (polpette di riso) si compongono in una profonda sinfonia degna degli Dei. E noi allora comprendiamo perchè fin dal 1835 il più grande dei poeti popolari romaneschi, Gioacchino Belli, rivolgesse a' suoi amici quest' invito: « Venite a bere un mezzo a Piazza Rosa ».

Al tirso d'onore concorre, insieme col prelodato Mariano, il mite e adiposo

Fedelinaro

(dirimpetto alla fontana di Trevi). È uno dei luoghi più celebri di Roma. Fu già l'osteria prediletta di Anselmo Feuerbach, poi di O. E. Hartleben, che dimorava in via Crociferi. La vetrina è piena di « fedelini » (vermicelli) e dà in uno stretto budello rivestito di legno.

Digitized by Google

Al banco, che occupa metà del budello, si ammira giorno e notte il padrone, sor Peppe, testa cesarea, profondi occhi bovini, rotondo come lo storico abate di San Gallo. Le sue mani accarezzano i lunghi e gialli fedelini, che paiono la chioma fantastica di una ninfa della fontana scrosciante lì di fronte. Di lui si può dire: « Egli pettina con pettine d'oro e non canta intanto nessuna canzone », perchè se la tomba è il simbolo del silenzio, il sor Peppe è addirittura un cimitero. Ma egli è pieno di serietà e dignità romanesca. E se la gente ci dice che prima di abbandonar Roma bisogna fermarsi dinanzi alle ninfe della fontana di Trevi e gettare negli zampilli dell'acqua la moneta che si ha nel taschino del gilet, noi rispondiamo: — *O Corydon. Corydon, quae te dementia cepit!* — Cioè: non alla ninfa sacrifica il tuo ultimo resto di nichelini, ma al Tritone, al divino Peppe, e canta a lui, come Seleuco:

> Or, per l'eterna sete, tu dovrai
> Scendere sotto la fiorente terra,
> Così, riempi di giocondo vino,
> Dolce Peppino, le bottiglie....

Per otto mesi dell'anno la caverna di Peppino brulica di Germani e Germane e tu potresti gridare: — Eh! V'è qualcuno di Böblingen? — che sentiresti risponderti in dialetto da un vecchio bramino, nascosto in un angolo: — No, ma c'è qualcuno di Ellwangen! — E qualche altra voce tedesca, potrebbe mormorare: — A mezzanotte non è poi tanto tardi e poi è troppo presto per andare a casa! — In verità le bottiglie frizzanti di Peppe — specie quelle di « bianco asciutto! » — potrebbero raccontarne di carine, se capissero un po' di tedesco.

Fuori però, sul luogo dell'antichissimo mercato dei maiali, brontola in ritmo ironico l'acqua di Trevi:

> *Urbanus Pastor, post mille gravamina vini,*
> *Romulides pura nunc recreavit aqua.*

Lasciamola brontolare. Per noi l' innocente liquido (sarà poi tanto innocente ?) non ha nessuno scopo: per noi s' inarca la possente pancia del sor Peppe verso un sicuro polo nella corrente degli avvenimenti; per noi, o Peppe, tu sei colui, del quale il Goethe dice: « La traccia dei tuoi giorni terreni non sarà cancellata negli Eoni! ». Ahimè, anche il buon Peppe è sceso sotto la fiorente terra da dove non riederà mai più....

Ora per la via delle Muratte, ripieghiamo verso il Corso, entriamo in una viuzza che costeggia il palazzo Sciarra, e ci troviamo dove erano le rovine dell'arco di Claudio, ricordato perchè vi fu appeso per i piedi il cadavere nudo di Rienzi e vi fu lasciato così due notti e un giorno, ludibrio agli scherni del popolino. Ora vi è la primitiva taverna dei

Tre Ladroni. †

Sono due stanzette, l'una dentro l'altra. Dove si beve, si fa anche la cucina. Le tre figlie del padrone (una ormai è maritata) sono tre Grazie. La madre è anch'essa una Grazia, che io chiamerei reale.... per la realtà delle sue forme. Ida, la maggiore, ora è legata da Imene; Augusta è la seconda, con la testa di Medusa; Amelia, l'ultimo fiore. Scala graduatoria di fiorenti seni: fiorente, più fiorente, fiorentissimo. Tutte tre, del resto, pungono come punte di cactus, e guai a chi le tocca! Nessun mortale può vantare un sorriso di queste tre.... ladrone di cuori. Dialogo: — Sora padrona, mi dia mezzo litro di vino bianco: come stanno le sue tre figliuole ? — Il mio vino bianco è ottimo, le mie figliuole non hanno nulla da spartire con voi ! — (Da una canzone dell'Uhland).

Dalla taverna dei tre ladroni, ove anche il Ministro Schlözer libava il vino rosso, con due salti, siamo nella casa della preghiera, e cioè nello

Oratorio di San Marcello.

Digitized by Google

Il titolo ufficiale è: *Cantina Armeni* (piazza dell'Oratorio, all'angolo di via dell'Umiltà).

Ameno tunnel di Bacco con allegre pitture murali: rondini, vasi etruschi, meloni, acquedotti. Dietro il banco di marmo e fra gigantesche anfore di stile antico s'arriccia il nasino parigino della padrona. E ci sorride così gaiamente come se nello stesso luogo non avesse dette lunghe orazioni la vecchia Lucina col suo amico spirituale il papa Marcello. Di qui il nome di *Oratorio*. Ma la nemesi è venuta: il pio pontefice fu qui dentro dilaniato dalle bestie feroci. Dati i tempi meno selvaggi e più civili, noi non siamo ora più minacciati che dai.... gattini!

Due passi di qua, ancora sotto gli auspicî di San Marcello (via San Marcello, 19 A) si trova un modesto, ma simpatico locale, stile chiostro, con

Birra Peroni.

La gloria del locale è un enorme credenzone di lusso, antico veneziano con due cariatidi, degne di figurare nel Museo Vaticano accanto al celebre Apollo, ammazza lucertole, perchè l'una delle dee, nude fino alla cintola, con aria di trionfatrice, tiene nella mano un fastidioso prigioniero, già combattuto ed ucciso. L'altra, a destra di chi guarda, rotola fra le dita la belva saltellante che ancora si difende contro il suo crudele destino e la contempla con occhio fra pensieroso e pietoso. Le camicie delle due belle ricadono in pieghe veramente classiche, i torsi sono di una perfezione Prassiteliana. Anche l'amabile padrona, che ci porta lo *chopp* meriterebbe lo scalpello greco.

Di nuovo al Corso, e di lì in via Lata verso il Collegio Romano: voltiamo a destra, entriamo nella stretta via di Sant'Ignazio, e precisamente nell'antico tempio d'Iside, cioè nel Serapeo, troveremo il

Chianti del Poggiali.

Digitized by Google

Già proviamo un'impressione egiziana dinanzi alla piramide di fiaschi toscani che orna l'ingresso, e più egiziana ancora ci pare l'illuminata padrona che, come una Pizia ó come la divinità del sole (vedi anche *Bottiglieria del Gambero*), sonnecchia sul suo tripode. Suo marito Osiride gira intorno, versa il vino e sorride in istile egizio. E vi si trova un Chianti, di cui parecchi poeti Tedeschi potrebbero dire qualche cosa. Chi sa se Fedor von Zobeltitz se ne ricorda ancora?

Torniamo di nuovo al Corso e arriviamo alla piazza SS. Apostoli. Nel maestoso palazzo Balestra, all'angolo di piazza Vaccaro,

Est - est - est

locale frequentato da stranieri, con tinta nord-europea. Il vino è di Montefiascone, dolce, e vi ricorda il verso

Montefiascone d'ogni vino è il re.

Sull'autenticità di questa monarchia sono leciti molti dubbi. Certo è che se il buon abate Fugger voleva bere di questo vino fino a morirne, egli deve aver campato cento anni. Del resto: *de gustibus non est disputandum*. È un vino leggero e pastoso, da signora, buono per le bellezze storiche del vicino palazzo Colonna, come la frivola donna Maria Mancini Colonna, che appunto trattava i suoi visitatori notturni con l'*Est-est*, e la severa poetessa Vittoria Colonna.

Nei dintorni del Pincio.

« Volgete al nord! » A piazza di Spagna.

Nel vicolo Alibert, 16 A, dove sbocca la celebre via Margutta, la via degli artisti, una specie di fantastico

Digitized by Google

stemma studentesco reca la breve e pur tanto eloquente parola « Vino ». Vi è la

Sora Nanna

conosciuta da tutti gli artisti, perchè lì si raccoglie e beve la *bohéme* romana. Il viso della sora Nanna vi dice che la padrona ha uno storico passato: ella, infatti, fu modella di Feuerbach. Il suo sguardo racconta volumi, romanzi, drammi, e assai frequentemente « elegie romane » un po' più brevi di quelle di Goethe. Il suo regno con la solitaria cameretta che forma il retrobottega è degno di tale sovrana.

Torniamo ancora a piazza di Spagna, non senza aver fatto visita prima al più che secolare

Caffè Greco,

ove tante generazioni di poeti, artisti, scienziati, passarono una parte della loro esistenza romana; citiamo il Winckelmann, il Goethe, il Rückert ecc., fino ai pittori Nazareni, a Lenbach e a Böcklin. Qui un bel giorno, il grande filosofo Schopenhauer fu messo alla porta, perchè parlò male delle.... donne. Ancora oggi il Caffè Greco è un po' il *refugium* di certe anime solitarie, offese dal frastuono del Corso. Il padrone del Caffè, il Gubinelli, è lui stesso un pittore di valore. Nel Santuario del locale è il cosiddetto « *Omnibus* » ove si vedono i medaglioni dei più illustri assidui. Ci sono ancora due nicchie libere, proprio accanto a Goethe. Chi dei lettori ne desidera l'altra?

Ora fiancheggiamo il palazzo di « Propaganda Fide » per dirigerci verso il « Propaganda Vino », cioè verso il vecchio e venerando

Pasquale †

(cantina Pavoni, via Sant'Andrea delle Fratte, 9). Zi' Pasquale — il signor Pavoni — dimorò fino a poco

Digitized by Google

tempo fa in una oscura spelonca, odorante di cacio e di poesia, in via Tritone, al così detto Monticello.

A memoria d' uomo quella era l' osteria cara agli artisti e ai poeti tedeschi. La frequentavano Otto Erich Hartleben, Greiner, Tuaillon, Sommer, L. Krüger, M. G. Conrad, Max Halbe, l'indimenticabile Genick (di Bonn) ecc. E i caratteristici tipi italiani! V'era l'*Informatore Vaticano* di quasi mezza la stampa europea, il tozzo e grassissimo Casali, dall'aspetto di mandarino cinese; Marietta, notissima ex-modella, che, come l'invecchiata Lydia di Orazio, non ha perduto il vecchio amore dell'arte e degli artisti; il famoso *medium* Politi, che dopo una buona dose di litri avrebbe sollevato fino al soffitto i tavolini di marmo dell'osteria; il vetturino dalla sete perpetua, detto *Strozzaquintini*, perchè è solito tutte le sere, novello Erode, strozzare numerosi quinti, con una gola a imbuto e un aspetto da vecchio generale austriaco o da gallo spennacchiato. E c'era anche spesso Costanzo Chauvet, il grandissimo pubblicista che era in maniche di camicia e beveva che era un piacere a vederlo. Ogni tanto si udiva la voce di basso del Conrad di Monaco, che gridava in dialetto bavarese: « Eins, zwei, drei — xuffa! » che vuol dire.... « uno, due, tre — bevi! », e la vocina da pastore protestante dello scultore Feurstein che sospirava: « Lasciate che i piccoli.... quinti vengano a me! ». Talvolta Feurstein intonava la canzone tirolese: *Grünes Hütel*, o una canzone italo-tedesca *L'amor della Rosina*. Allora tutta la brigata di pittori, scultori, pubblicisti, poeti, cantava a squarciagola col vecchio Feurstein.... Ahimè! L' incanto è rotto, molti di quei cantori sono ammutoliti, e per sempre! il puzzo di cacio se n'è andato e la poesia idem. Ora, nel nuovo locale, in via Sant'Andrea delle Fratte, dipinto, nuovo, lucido, pulito, si ha ritegno di sputare in terra. A Marietta non è più permesso di entrarvi. L'unica superba colonna, rimasta ritta, è il venerando padrone, il sor Pasquale, con l'argentea barba patriarcale. Nella chiesa vicina

Digitized by Google

dorme l'amica di Goethe, Angelica Kauffmann, e nell'ampio palazzo, di fronte alla chiesa, dimorò il Bernini. Ma, guarda!... Chi è che entra, superbo e solenne, come un principe del Seicento, con un passo così pesante che fa tremare le sedie? È il sor Rodolfo Pichler, maestro viennese e gran signore, l'«Egerio» del poeta Hartleben, il bacchico fantasma della nuova Roma, che tutte le notti nelle alate vetture fa il giro di tutte le osterie, assaggiando dappertutto il meglio e cercando l'anima del suo amico poeta. La troverà alfine? In quale osteria? Col bianco asciutto o col rosso? Noi non lo sappiamo, ma in uno slancio del cuore abbracciamo il sor Rodolfo, Strozzaquintini, Marietta e il venerando Pasquale. Perchè, ah! noi viviamo, noi viviamo ancora e alziamo il gomito e cantiamo con Properzio: «Passi la notte col nappo fino a che Febo nel nappo immerga anche il raggio del giorno».

Se Febo è alto, nelle ore mattutine si può andare a rinfrescarsi con una tazza di birra da Saverio Albrecht nella vicina

Löwenbräu.

A metà della salita verso il Pincio, e precisamente verso via Sistina, all'angolo fra via Capo le Case e via San Giuseppe. È chiamata anche — per gli splendidi affreschi, imitanti quelli dell'appartamento Borgia in Vaticano — l'appartamento Albrecht. Ritrovo simpatico, tavolo diplomatico, anche il capo-cameriere ha il tipo diplomatico. Il vecchio padrone, il signor Saverio, porta nobilmente una testa alla Dürer.

Essendo tutto intento un po' alla Pilsen, un po' alla Monaco, egli non pensa neppure, che là sotto il banco spuntavano erbe e fiori, che nei viali del giardino di Lucullo la bella Giulia se la intendeva con suo zio Domiziano, che qui nelle notti afose d'estate, Messalina, la lupa imperiale, sotto il nome di «Lykisca», col petto dorato andava cacciando la sua preda maschile; che più

Digitized by Google

tardi qui il condottiero Belisario andava addestrando le sue coorti per la battaglia contro i Goti....

Ma noi ci pensiamo mentre nell'ottima

Cantina Toscana

di Tito Magri, Capo le Case 55, bagnamo la memoria col frizzante Chianti.

Or su, a via Sistina 34, terza casa a destra, dopo le rotaie del tram, il

Grilletto,

divinamente affumicato. Padrona egualmente divina e vino bianco divino. Qui in certe serate si raduna la colonia greca. Allora invisibile anche Efesto attraversa l'assemblea di Dei e versa il nettare a destra e sinistra, sia nel *decoletté* di madama Afrodite sia nel colletto di Giove....

Verso piazza Barberini, in via Purificazione n. 92 (angolo con via Cappuccini) è la bottega di

Jacob Raithle †

il già Eldorado n. 2 per le rinomate salsicce tedesche (vedi pag. 169). Se il lettore, venendo a Roma, troverà ancora il sig. Raithle lì a far le sue salsicce, Sant'Antonio solo lo sa (1). Prima quel nobile svevo rallegrava il nostro cuore con una « Kegelbahn » tedesca (cioè un gioco dei birilli) e si beveva la birra Peroni. Sulla « Kegelbahn » (poichè questo Jacob che non è un Jacopo.... da Todi, è un buon protestante) pendeva il ritratto del.... Papa. E spesso quando i nove birilli cadevano, scendeva dal quarto piano (dove già Nietsche sognò) una voce cavernosa di fantasma: « Così parlò Zarathustra: — Tutti e nove! ». Intanto la signora Caterina di Heidelberg, porgeva pian piano un'altra bottiglia.

(1) Ahimè, anche lui non è più.

Digitized by Google

Siamo nel quartiere Ludovisi e prima d'andare a casa regaliamoci ancora un ultimo bicchiere di birra dal buono e vecchio

Sor Giuseppe. †

(Il titolo è semplicemente «Caffè», in via Veneto, all'angolo di via Lombardia, e questo caffè non va confuso con altri locali lì vicino). Il sor Giuseppe è un ideale d'uomo e di padrone: mantiene buona e fresca la sua birra romana e la sua anima pura dalle colpe dei suoi colleghi, più perversi degli assassini da strada, che nella loro ignoranza del culto di Gambrinus rimettono nelle bottiglie l'avanzo dei bicchieri, poi riempiono le bottiglie d'acqua e servono il tutto agli innocenti avventori. Orrore!

Ma scacciamo, rapidamente, il disgustoso pensiero con un ragionevole goccetto di vino d'Ariccia o di Frascati nella decorosa e pregevole

Cantina Gianvenuti

in via Castelfidardo, tra il Ministero delle Finanze e Porta Pia. Il bianco è sublime, gli avventori sono gente colta, impiegati, professionisti: la giovane ostessa ci guarda con occhi di fanciulla sognante!...

INTORNO AL PANTHEON.

Da piazza Montecitorio vai in piazza Capranica, e di là subito nella stretta

Osteria della sora Mariannina

in via Colonnelle (beninteso non via Colonnette), n. 5. È in fondo a un vicoletto cieco. In fondo un'insegna ti.... insegna che la sora Mariannina è la figlia della

Digitized by Google

famosa sora Rosa dell'osteria dell'Olmo. Nel vicoletto cieco due alberetti in vaso rappresentano simbolicamente il «giardino» e una specie di bando reca tutti i titoli onorifici e le dignità della padrona. Locale popolare con cucina pulita, dentro la saletta dove si beve. La dolce e simpatica padrona è ancora una bella donna: il marito porta un naso rosso storico e il cappello radicato sulla testa. Moro, il Ganimede, che non ha giammai tollerata l'onta di un *frak,* è la sintesi della bontà e della cortesia. La sora Mariannina, come figlia della sora Rosa dell'Olmo, appartiene alla *crème* dell'aristocrazia romana.... del vino. Forse nelle sue vene scorre il nobile sangue delle ostesse classiche. Ha una graziosa figlietta che è il ritratto della madre. Pubblico: gente del popolo e ogni tanto un solitario tedesco che vive a Roma. Il bianco è buono e a buon prezzo.

P. S. — Intanto la buona sora Mariannina si è trasferita in via Appia Nuova, ove la ritroveremo con nostro gran conforto.

Ed ora al

Tempio d'Agrippa

(ossia cantina Scrocca, piazza della Rotonda, n. 4). L'osteria è precisamente di fronte all'ingresso del Pantheon. Imponente sorge dinanzi a noi la facciata delle imperiali terme: «questo figlio di giganti contro cui da quasi due secoli si frangono tempeste di popoli e uragani» (Waiblinger). Qualche cosa di simile si potrebbe dire della dignitosa osteria che reca l'orgoglioso nome di Tempio d'Agrippa. Grossi borghesi con la testa d'auguri, rozzi macellai colla faccia di gladiatori e la pancia coperta di grosse catene d'oro vi giuocano alle carte col poeta romanesco Trilussa, il più spiritoso autore di favole che noi conosciamo dopo Lafontaine. Il vecchio Scrocca, l'oste, è repubblicano, ma il

Digitized by Google

suo vino è monarchico. Se là di fronte nel Pantheon, è scritto: «Ille hic est Raphael», qui si potrebbe scrivere: «Ille hic est.... Scrocca». E il suo vino gli conceda il dono dell'immortalità, all'ombra del Pantheon.

A uno svolto di strada il

Deutscher Künstler - Verein †

ossia *Società degli artisti tedeschi*

in via del Seminario, 113 (palazzo Serlupi). Siamo sulle rovine del tempio di Minerva, non lungi dalla chiesa nella quale è sepolto il grande pittore Fra Angelico da Fiesole: *hic jacet venerabilis pictor*. Luogo che ha un glorioso passato. Ancora una diecina d'anni fa gli artisti vi facevano le loro geniali orgie, e spesso qualche *venerabilis pictor* rimaneva sotto il tavolino.... Il mondo era ancora più giovine e si diceva con Hans Hoffmann:

Wir jungen deutschen Barbaren
Sind nicht zum Versimpeln nach Rom gefahren,
Die Tage der Dumpfheit, noch sind sie uns weit!
Noch wollen wir jubilieren,
Wir dürfen verschlampieren
Alles lang und breit,
Pokulieren, schnabulieren, karessieren!
Ja, es gibt noch ein Leben, eine lustige Zeit.

Così si diceva allora. Ora la scena è cambiata. Ora impera l'accigliata Minerva e sbadiglia la signora Musoneria tedesca. Solo qualche rara sera balena un pallido ricordo dell'antica festività degli artisti tedeschi e il vecchissimo Gerhardt, simbolo vivente dell'immortalità artistica, ripete alla giovane scuola gli insegnamenti di Marziale.

Digitized by Google

Dietro il Pantheon, in via Palombella, 2, l'antica

Fiaschetteria della Palombella

con un buon fiaschetto, aspretto, da cent. 30. Dal pianterreno si sale per una scaletta da pollaio ad una cameretta moderna dipinta, che in qualche caso può essere anche trappola per un sorcio ed anche per.... due.

A PIAZZA NAVONA.

In via Sant'Agostino, 29, all'angolo con la piccola via delle Cinque Lune, la spettacolosa

Sora Adele

(da non confondere con l'amorevole ostessa delle *Cinque Lune* di Gioacchino Belli). La sora Adele e le sue figliuole attendono con grande solennità all'importante ufficio. La madre «notevolmente corpulenta», come l'ostessa trovata ad Ala da Enrico Heine, e le figliuole «di lineamenti antichi, bellamente proporzionati e nobili». Anche a loro si può applicare l'inno del poeta alla «fiorente pinguedine» (*Viaggi* di E. Heine da Monaco a Genova). La sora Adele conforta l'animo con una bistecca di inverosimile abbondanza per le dimensioni e d'inverosimile scarsezza per il prezzo, e con un vinello che si ingoia a litri. I suoi dolci occhioni hanno l'aria di dirvi: *sine Cerere et Libero friget Venus*.

Così nessuno pensa che proprio qui, dove ora si inumidiscono le nostre gole, il popolo di Roma imperiale prendeva un bagno a spese di Nerone (erano le Terme Neroniane) e che più tardi la grande poetessa e bevitrice del Seicento, donna Lante della Rovere, ogni sera faceva scivolare per il suo candido collo di cigno «cinq ou six rasades de vin de Canapine».

Digitized by Google

In piazza Navona, nell'antico stadio di S. M. l'imperatore Domiziano, all'angolo di via de' Lorenesi la

Sora Ermelinda Giannetti. †

Stanzetta rivestita in legno. Vecchie travi al soffitto. Presso una specie di sarcofago, dove s'apre il rubinetto dell'acqua, troneggia bella, come il fiore della colpa, incantatrice come Carmen, l'ostessa romana: una torre di capelli neri come l'ala del corvo, un viso ridente, due occhi ammaliatori, un po' di pelurie nera sul labbro superiore, denti d'avorio e una rosa rossa oscillante sull'ampio seno bianco.

Sento che se fossi l'imperatore Domiziano in persona e nelle ore in cui escono gli spiriti, facessi la mia passeggiatina nell' antico stadio, lascerei in asso la mia legittima Longina e la mia bella nipote Giulia, e picchierei alla finestra della sora Ermelinda « affaccete, Ermelinda, boccuccia de cerasa! ».

Dietro piazza Navona, non lontano dalla chiesa tedesca dell'anima, zampilla l'ottimo Grottaferrata di

A. di Maggi

(via in Parione, 6, in un antico e magnifico palazzo). Zampilla il soave vino monacale: noi gli dedichiamo volentieri una maggiolata, e tutti i mesi ci paiono.... maggio.

È una delle più belle e proprie osterie di Roma. Parecchie stanzette. La cucina come il laboratorio di un igienista tutta pulita, lucente, liscia. La padrona pare uscita da un affresco Pompeiano. Pare quasi sorella della dama greco-romana della collezione Graf a Vienna. Dinanzi alla porta v'era una volta la statua di Pasquino, prima che il cardinale Caraffa la facesse trasportare all'angolo di palazzo Braschi.

Di fronte all'interessante palazzo del Governo Vecchio (dove Alessandro VI quand'era cardinale teneva il suo quartierino da scapolo) ecco la nobile costru-

Digitized by Google

zione cinquecentesca del Turci, archivista pontificio segreto, con la

Osteria di Bramante.

Le antichissime volte romantiche sono state, pur troppo, offese dallo spirito moderno; anzi tappezzate in istile *liberty*! L'iscrizione del palazzo *Litteris scribendis* può essere tradotta liberamente: *litris bibendis*; l'egregio dottor Turci e il suo amico, buon bevitore, lo storico Burkhardus, ci perdoneranno quest'interpretazione. Intanto passiamo nel corso Vittorio Emanuele e arriviamo allo *square* di piazza Sforza. Dietro al bianco Mamiani di marmo, che si contorce con una mal celata inquietudine su una sedia filosofica, ecco la

Osteria Borgia.

(Cantina Genzano, n. 40). La casa fu già dimora dei Borgia. Nella stanza più interna una collezione di figure femminili in pose un po' audaci. È la Galleria degli antenati della famiglia Borgia? Una giovinetta, molto scollata, ha una boccetta di liquore in mano e fuma una sigaretta (Lucrezia o.... Fiammetta?). Cinque, sei altre belle in posizioni arrischiate.

La volta, sopra la quale nelle afose notti, Vannozza e Lucrezia scoprivano il candore procace del loro seno dando caccia ai gentili animaletti saltellanti decantati da Mefistofele nella *Cantina d'Auerbach*, e dove il terribile Alessandro e il più terribile Cesare sognavano, quella volta mostra oggi la festività di un cielo primaverile pieno di sole e di ghirlande. E di sopra dormivano i Borgia!

Tevere e Trastevere.

Dal centro dell'Urbe per un labirinto di strade andiamo verso il biondo Tevere.

Digitized by Google

Prima stazione: Via Torre Argentina, 3, proprio dirimpetto al teatro Argentina, la modesta

Osterietta del Teatro

col motto: «Vini», rosso in campo bianco. E sotto: «Vini scelti»: Marino, Frascati. La saletta, un po' più bassa della strada, è stata decorata dall'ottimo Liverani, scenografo del teatro, con paesaggi e ville di Frascati. Nello sfondo una grotta incantata con palme e cascata d'acqua è il trionfo dell'arte decorativa. Una stanzetta appartata e senza finestre ha sulle pareti paesaggi abruzzesi. Se cerchi la solitudine, rifugiati negli Abruzzi: non sarai disturbato da nessuno (nè tu nè.... lei!). Gigi, l'allegro e piccolo oste (si chiama de Tommasi e appartiene dunque a una famiglia di antica nobiltà!), è il padrone intellettuale per eccellenza.

Quando non ha nulla da fare, s' immerge in.... Plutarco, Omero e Dante. In qual parte del mondo si troverebbe un secondo Gigi? Perfino Gabriele d'Annunzio vi respirerebbe un'aria di beati elisi. Ma ecco il biondo Tevere. Ah! «come è confortante, seduti sulle rive del Tevere, assaporare il lesbico vino!» (Properzio).

Un luogo che fa molto bene per noi è il

Galitta †

(antica taverna, a destra dell'imbocco del ponte Garibaldi). Quartiere generale dei repubblicani fino dal tempo di Rienzi, che qui vicino è nato. Il capostipite dell'oste Galitta è menzionato da Giovenale (XIII, 99) e precisamente a proposito dei suoi.... dolori di ventre! Ma come si può sentire il dolor di ventre con un vino dei castelli addirittura insuperabile, come quello del Galitta?

Digitized by Google

Se è la stagione dei carciofi, ti consiglio una deviazione a Monte Cenci, al di là di via Arenula, dal cosiddetto

Padre Abramo.

Il suo vero nome è Piperno. A Monte Cenci non si va che a piedi, la carrozza ti fa discendere però a pochi passi. La sera v'è un gran movimento di gente d'ogni qualità, popolani, signore, artisti, forestieri ecc.

Montagne di carciofi e processioni di litri, puzzo d'olio che frigge, tavolini zoppicanti, atmosfera irrespirabile. Eppure al tempo dei carciofi alla giudìa non si trova posto! Uno sguardo nella caldaia dove Padre Abramo fa friggere i carciofi, risveglia il ricordo di un altro sguardo gettato da Heine nel *Deutschland*. Solo una volta quella mistica caldaia potrebbe aver sentito il beneficio dell'acqua; ma, come sanno i cultori delle sacre carte, anche l'acqua del mare rosso si allontanava spontaneamente dai figli d' Israele per rinchiudersi sulle turbe dei Faraoni durante il passaggio del mar Rosso. Specialità della casa: i nominati « carciofi alla giudìa (cioè all'ebraica, fritti in molto olio e croccanti) e i filetti di baccalà ». Mentre gli odori del grasso ci salgono al naso e gli urli dei cantori ci cullano in dolci sogni, la nostra anima pensa come nella *Römische Allotria* (1).

Dove Beatrice dalle treccie d'oro
Protese un giorno la sua testa bella,
Padre Abramo con fervido lavoro
I suoi carciofi arrosola in padella.

In verità la vicinanza è triste. Nel palazzo Cenci, lì nella piazzetta, dimorò colei che fu decapitata; e in

(1) Hans Barth, *Römische Allotria*, Zurigo.

Digitized by Google

un'altra casa vicina fu educata da Madonna Adriana Orsini un'altra che non fu decapitata, e non decapitò, anzi ornò con leggiadra munificenza le teste de' suoi numerosi mariti: Lucrezia Borgia.

Ma ecco a piazza Montanara, N. 78-80 una casa alta e stretta. Una torre a quattro piani. È

l'*Osteria di Goethe*,

ossia del Vecchio Ettore, ove secondo le Elegie Romane, l'immortale poeta beveva e amoreggiava con Faustina. Per decenni — orrore! — l'Osteria di Goethe fu una latteria, ornata di un' iscrizione classico-burlesca del Re di Baviera. Ora però essa è redenta, e restituita al culto di Bacco. Accanto alla porta, la solita castagnara. Dietro alla porta, nell'angolo protetto dalla corrente il « tavolino circondato dagli amici », citato nelle Elegie, ed accanto ad esso quell'altro tavolino ove la Bella intenzionalmente versò del vino e fece dei « cerchi umidi » per indicare all'amato l'ora dell'appuntamento. Sul semplice buffet nel retrobottega due enormi corna di bufalo. Il simbolo dello zio che l'allegro poeta derubò della vigna e della nipote.... Ahimè, la patina dell'osteria è sparita, invece degli artisti, ai tavolini siedono ora dei campagnoli e il vino che essi bevono non è.... di Frascati. Ma guarda c'è anche Faustina in persona. È un po' più snella di quell'altra, ma pure è un vero tipo romanesco. Oggi si chiama Cecilia e quando io le domando del « Signor Goethe » e a quale ora lui bazzica il locale, essa mi dice bonariamente che il signore probabilmente tornerà verso sera. Ma fin che tornerà il Goethe, noi non possiamo aspettare....

Da lontano accenna il tempio di Vesta, dove Cinzia attende il suo amico Properzio, « che pieno del molto vino, ebbro, ballonzola lungo la strada ». Non disturbiamo l'amore!

Digitized by Google

Traversiamo l' isola triste del Tevere, l' isola della *Morgue*, ed entriamo nella terra promessa, nel regno di

Pippo Burone †

(piazza delle Gensole, 15). È una gloriosa baracca. Al primo piano generalmente, biancheria di bucato e teste ridenti di ragazze. Fu cantata da Gioacchino Belli. A Burone col suo splendido vino di Frascati s'adatta il celebre detto: « Mieux vaut un gobelet de vin que tout le Tibre ». Approvato! Ahimè, il piccolo e grasso Pippo che non fu mai visto che in maniche di camicia, si è messo un bel palamidone ed ha aperto altrove un *Restaurant.... Sic transit gloria mundi!*

Là vicino, presso l'antica caserma dei pompieri, il magnifico istituto per estinguere la sete, che va sotto il nome di

Carlone

(Capanna di Carlone, via Luce, 52). Un paio di camerette basse con impiantito di legno: prima v'era anche hriunione d'artisti (Greiner, Cauer, Sor Rodolfo, Hartleben, Sigfrido Wagner ecc.). Nelle serate estive vi è gente da per tutto, anche sui tetti. L' oste ha il più splendido vino bianco di Roma e anche la più splendida pappagorgia dell'urbe. Chi va sul solaio, badi che non gli avvenga come ai già ricordati Filostato ed Elpenor che andarono alla posteriorità per essere caduti giù dalla scala. Ciò premesso, noi rivolgiamo al pingue oste le parole di Marziale: « Perchè t'indugi, o Carlone, nel distribuire l' immortale bevanda? Spilla dal più vecchio barile doppi nappi » e siano anzi tali « che possano comprendere otto misure colme, degni di placare la sete di Febo e quella della moglie di Fusco! ». La moglie di Fusco, cioè.... la nostra divina Saufeja!

Da Carlone per strade e stradicciuole si riesce all'antichissima basilica di Santa Maria in Trastevere.

Digitized by Google

Qui in via Cisterna è la nota e in tutta Roma venerata e benedetta

Cisterna.

Sotto l'imperatore Augusto vi scorreva una fontana d'olio: oggi vi zampilla una sorgente di vino e tutti gli adoratori di Bacco dell'una e dell'altra riva vanno a rinfrescarsi la loro interiore esistenza. Gran movimento specialmente nelle serate domenicali: gente del popolo, vigorose donne con enormi pendenti d'oro, tipi maschili della pura classicità. Secondo una pia leggenda, il celebre acquafortista Pinelli, l'illustratore di Roma, ha chiusa la sua operosa vita alla Cisterna, come Anacreonte:

> **Er pittor de Trastevere Pinelli,**
> **È crepato pe' causa d'un boccale.**

Un boccale sarebbe due litri e il poeta tralascia di dirci quale sia stato precisamente l'ultimo litro che fu così disastroso per il compianto alunno delle muse. Un altro pittore, nientemeno che Raffaello, sedeva qui vicino a tavola con la sua innamorata di fronte al mezzo litro e agli spaghetti, come Goethe con la sua Faustina, nell'antichissima

Osteria della Fornarina

(presso Porta Settimiana, n. 8, angolo con via Santa Dorotea). Verso via Santa Dorotea è l'istorico forno della Fornarina e sulla piazza presso alla Porta s'apre l'osteria, dove Pietro, il «baffuto», spillava il vino e mastro Raffaello nell'ora del vespero veniva dalla Farnesina, con le mani e le vesti macchiate di colore, per dire una parolina alla leggiadra figlia del fornaio.

L'osteria è rimasta ancora come ai tempi di Raffaello: gli affreschi (paesaggio con neve, grotta ecc.)

Digitized by Google

non sono però dell'urbinate. La cucina scura come il carcere Mamertino, ma così voluttuosa, che potrebbe forse raccontare ancora di certi baci raffaelleschi. Come moderna Fornarina, impera oggi la bionda nipotina della padrona. Nel piccolo giardino dietro la casa — dove Raffaello faceva le sue confidenze alla procace romana — ci si trova benissimo. Soltanto può talvolta avvenire che per caso attraverso le mura ancora risuonino le risate e gli strilli di Cristina, la pazza regina di Svezia, che a Palazzo Corsini teneva corte d'amore co' suoi più erotici che platonici amici.

VATICANO.

Se andiamo dal Corso verso Roma santa, da onesti pellegrini adoriamo prima il

Piccolo Uomo †

(angolo via Monte Brianzo e via Cancello). Sull' insegna si vede un allegro omino col fiasco in mano. Si attraversa un poetico portone e si entra in un ombroso cortile con pergola, ninfeo ed artisti che non finiscono a bere. Perchè, dacchè la mastodontica Zinnona è tornata al fango primordiale, quella del Piccolo Uomo è l'ultima vera osteria di artisti di ogni razza e paese. Il Sor Angelo, grasso e rotondo, è generoso come un oste fiorentino e da credito in infinito: « pagherete, quando sarete celebri ». Il Nestore del locale è il vecchissimo scultore Gerhardt che si ricorda di aver giocato alle bocce con Romolo e Remo (nella quale occasione la lupa gli lacerò i pantaloni) e di aver fatto all'amore con Beatrice Cenci, la quale, secondo la cronaca, ogni sera ingoiò almeno cinque litri di quello bianco; cioè vino per 16 bajocchi; il litro da 3 bajocchi.

Presso il nuovo ponte Umberto in una strettis-

Digitized by Google

sima via che si chiama vicolo del Soldato, al n. 28, incontriamo

Zi' Pippo. †

Tutto qui è storico. Intorno intorno s'ammucchia sopra ogni luogo la polvere della storia. Lì, sotto il naso di zi' Pippo, sulla sponda del Tevere mostra ancora una finestra e qualche fregio il celebre Albergo dell'Orso, il più storico degli alberghi. Carlo Magno vi alloggiò, padre Dante vi mancò forse di riguardo alla memoria di Beatrice, che nel Paradiso gli moverà di ciò acerbi rimproveri, Rabelais vi fece le sue scorpacciate notturne con Gargantua e Pantagruel. Non meno storici sono gli altri vicini di zi' Pippo verso l' interno della città: la bettola (ora sparita) di Vannozza, amante del papa, e il palazzo Sacripanti, già nido d'amore della bella Fiammetta, druda di Cesare Borgia, ora...., un convento di monache. Quando il crepuscolo scende sul vicolo del Soldato, e suona l'avemmaria, il cittadino scivola a berne un bicchiere. È quella l'ora in cui «volge il desio» e si riempie l'oscura dimora di zi' Pippo. E dentro vien zoppicando — io l' ho conosciuta benissimo nella mia esistenza anteriore — la signora Vannozza, amica di Alessandro VI e madre di Cesare Borgia, e con lei Fiammetta, tutta dipinta col rossetto; esse s'accomodano nella saletta riservata e giuocano a carte col zi' Pippo dall'occhio di ciclope. I litri vengono l' un dopo l' altro, la signora Vannozza abbraccia il buon zi' Pippo, Fiammetta salta sulle ginocchia del sitibondo giornalista clericale Fraschetti — il *Bibulus* della Roma nuova e il più fedele dei clienti di zi' Pippo — e l'eminentissimo Cesare Borgia tenta di intenerire la brunotta che sta in cucina.... Suona il tocco, il silente Paolo reca solennemente il conto, e l' incanto sparisce.... Salutiamo l' ottimo zi' Pippo, usciamo da via del Soldato, costeggiamo il Tevere e facciamo una passeggiatina fino al Borgo San-

Digitized by Google

t'Angelo (vicino alla via principale che conduce alla basilica di San Pietro).

Al n. 3 di Borgo Sant'Angelo alberga in luogo ristretto, poco tempo fa molto originale, ora purtroppo pulito e un po' prosaico,

« *Gregorio viecce a trova'* »

(frase romanesca che vuol dire: Gregorio vieni a trovarci). Due basse stanzette; nella prima una specie di cucina fiamminga: la seconda, saletta riservata. Gli allegri affreschi di una volta sono stati, in omaggio all' « eleganza », coperti da una novissima tappezzeria; il pittoresco soffitto è stato imbiancato; la vecchia patina è scomparsa e il piccolo oste, rotondo come una palla.... è volato in Paradiso. Aguzzando le orecchie, si può udire a mezzanotte dalle alture del castello dominato dall'angelo l'oscena risata di Marozia, la Messalina papale del medio evo, e — ascoltando anche più intensamente — il chiacchierio della contessa Matilde col suo caro Gregorio VII, mentre invano li assale il biondo orso Arrigo nel mastio di Adriano. Però tutte queste particolarità non si osservano se si rimane soltanto al primo bicchiere. — Prima di spingerci in piazza San Pietro, attraversiamo la piazza Scossacavalli, passiamo per l' antichissimo quartiere popolare di Borgo Santo Spirito e fermiamoci alla porta Santo Spirito che congiunge la città Leonina al Trastevere.

Questa porta è anche detta, dal nome del suo autore, « Porta di San Gallo » e nelle sue stesse mura si è insinuata un'osteria dal titolo

Arco del Sangallo

(via Penitenzieri, 15). Sopra i muri del recinto piangono desolati salici; dentro il piccolo giardino sorgono piante d'ogni specie dalle anfore antiche e piante rampicanti s'aggrappano su per le pareti. Quando il sol-

Digitized by Google

leone infierisce su Roma, qui si ha fresco e conforto: tanto più se si pensa alla caccia selvaggia che di qui iniziarono le orde ispano-tedesche nel 1527 irrompendo nell'eterna città, abbattendo, violando, devastando ogni cosa.... Questi ricordi del Sacco di Roma ci fanno però pensare che noi ci occupiamo, non già di sacco, ma di.... Bacco: il che è anche più igienico.

Intanto torniamo all'osteria principale di Borgo ed entriamo in

Piazza San Pietro.

La notte cade. Una luce strana brilla dinanzi a noi: non sono le fiaccole viventi di Nerone nell'antico circo, che qui si stendeva, ma le lampade elettriche dell'Italia nuova le quali non bruciano altri martiri che innocenti farfalline notturne. Là in fondo sovrasta nella sua eterna, superba maestà la cupola di Michelangelo, le finestre delle 11.000 camere papali scintillano come gli occhi di un argo gigantesco e nella nebbia passa innanzi a noi, come il corteo della morte, una processione senza fine: tutti i grandi e i piccoli, gli Dei e gli imperatori, i re e i papi, i santi e le bajadere, che là dentro in carne o nel marmo vissero o.... vivono. Noi salutiamo tutta quella folla intravista attraverso il rubino che si agita nel nostro bicchiere presso il celebre e onorato

Mascherino

(angolo di piazza San Pietro e via del Mascherino: con la modesta scritta: « Vini scelti », da non confondere, per amor di Dio, con altri luoghi vicini, caffès, restaurants, e simili. È uno dei più preziosi altari di Bacco ed è perciò di preferenza visitato dai « neri », che da

Digitized by Google

tempo immemorabile hanno sempre dimostrata una profonda conoscenza del vino buono: impiegati pontifici, sarti di monsignori, generali del papa, ecc. Donde bisogna concludere che lo scherno di Marziale contro « la non sincera bevanda della botte vaticana » non si applica al Mascherino, e tanto meno quell'altra malignità, là dove dice: « Che ti salta in mente, o Tucca, di mischiare il vecchio Falerno con mosto vaticano? » Se il vecchio amico Marziale fosse qua con noi e con la saggia signorina Angelica, figlia dell'oste, ritirerebbe prontamente la sua offesa e canterebbe (per un riguardo alla romana Curia)

Istud vinum, bonum vivum
Vinum generosum,
Reddit virum Curialem,
Probum, animosum!

Entriamo ora nella città Leonina, dentro il Vaticano (non si può entrare che prima dell'avemmaria), nel famoso

Bettolino degli Svizzeri

(ingresso nella torre Alessandro VI, dietro il Portico della piazza, un po' prima di giungere alla porta di bronzo). Appena oltrepassata la porta, che reca lo stemma dei Borgia col Toro, si è nel cortile della caserma degli Svizzeri: a destra si va nel bettolino. Bisogna chiedere il permesso allo svizzero di guardia. Il bettolino è un locale senza pretese: unico ornamento, un quadro rappresentante il leone di Lucerna e diverse immagini di santi. Ai tavolini qualche solenne figura cinquecentesca, nella divisa disegnata da Michelangelo: baffi biondi e sete fenomenale. Ogni tanto dalle altre stanze viene il canto di un coro svizzero, profondo e

Digitized by Google

melanconico, come un ricordo delle Alpi. Il vino non è il « veleno dei Borgia » e neanche l'acetato vino di Marziale, e si lascia bere con una certa dimestichezza; il rosso, caldo e ardente, come il sangue di Lucrezia; il bianco, dolce e biondo come i suoi capelli. Fu qui che risonò nelle allegre serate di Lorenzo il Magnifico il canto italo-tedesco de' Lanzichenecchi:

Trinche, Lanze, trinche, Lanze,
Questo stare buone usanze.

Ma il canto non era finito che s'era presentato un omino dal mantello violetto, con la barbetta a punta brizzolata e con piccole orecchie di sorcio. Egli aveva tirato fuor del taschino una matita, come un « reporter » consumato. Chi era? Il dottore *utriusque juris* Burkhardus, Segretario segreto di Sua Santità, giornalista ufficioso del Papa. Egli ha fatto venire sollecitamente un litro, ha riempito fino all'orlo i diversi bicchieri, interrogando, intervistando e annotando tutti i vari particolari; cioè nome, cognome, età, indirizzo, tariffa di tutte le meretrici che avevano preso parte la notte avanti al ballo con fiaccole al Vaticano *primae in vestibus suis, deinde nudae* (Burkhardus, *Diarium*). Già cento anni più tardi il buon pubblico poteva leggere, nero su bianco, tutto quanto il « reporter » vaticano del Cinquecento racconta sui particolari dei costumi e dei non-costumi nella corte di Sua Santità e sapere quali vestiti da ballo le signore invitate alle *soirées* del Vaticano portavano o, meglio.... non portavano. Perciò noi andiamo ogni tanto a visitare i gagliardi guerrieri del bettolino degli Svizzeri, che conservano nella Roma papale una così interessante taverna di lanzichenecchi, un Eldorado per artisti, filosofi e sognatori. Ahimè, l'attuale comandante del corpo — Dio Bacco lo maledica — da fanatico astemio ha chiuso questo piccolo paradiso.

Digitized by Google

Esquilino e zona delle antichità.

Cominciamo col glorioso e democratico

Brecche †

(presso al teatro Costanzi: via Firenze, 5-6). Allegre pitture murali piene di spontanea festività. Nella prima saletta la pittura rappresenta un ballo di corte, nel Seicento, con cardinali che danzano, dame, paggi (scuola spagnuola). Nella seconda sala è raffigurata la tradizionale festa romanesca del *Divino Amore* con una meravigliosa prospettiva: in mezzo un super-ronzino o cavallo-camello, che farebbe piangere d' invidia la bestia apocalittica. Padron Brecche, l'oste, è un grande amico degli artisti, sempre pronto ad aprire la borsa. È orgoglioso della sua splendida figlioletta dagli occhi sognanti e con un pizzico di sentimentalità da ragazzina tedesca. Un difetto di Brecche è che chiude a mezzanotte. Bisogna quindi non perder tempo ed affrettarsi a godere del suo eccellente vino bianco. *Carpe noctem*!

Tra la stazione di Termini e Santa Maria Maggiore troviamo il dignitoso e severo locale del

Romagnolo

(via Massimo d'Azeglio, 26). È tutto pulito, lucente; una «sciccheria», come dicono i Romani. Le pareti formano un museo di quadri patriottici. L'on. Giolitti abita lì vicino, e forse l' influenza del Governo dà all'ambiente un aspetto burocratico. Del resto il vino è eccellente e quello in bottiglie ha un aroma delizioso. Il sor Domenico, il padrone, è un romagnolo d'antico stampo; testa grigia con baffetti biondi, ardito e giu-

Digitized by Google

sto, come l'oste di Ravenna. Il suo motto è: *Integer vitae scelerisque purus....* come il suo vino. Dove il sor Domenico placa la nostra sete corporale col suo bianco asciuttarello, l'apostolo San Paolo, ospite del senatore Pudente, placava quella delle anime con la fonte perenne della fede.

Alla stazione di Termini, di fronte all'orologio, nell'imponente rovina delle Terme Diocleziane, ci attende la

Osteria delle Terme. †

È la più spaziosa osteria di Roma, addirittura una basilica di Bacco, una specie di San Pietro, ma ahimè! le volte sono state imbiancate e la bella poesia dell'antico è volata via inseguita dalla luce del becco Auer! Anche la fantasia più sbrigliata trova qualche difficoltà a ripopolare con le figure del tragico passato questi spazi, che già videro le orgie di Roma morente. Suona come una sottile ironia la domanda di Heyse: — Conosci tu quell'osteria dentro le terme di Diocleziano? Non vai? ti attende il bagno tiepido: un vino ardente ti riscalderà il sangue! —

Torniamo ora, se non ti dispiace, amico lettore, nella via Nazionale. Poco prima dello splendido palazzo nuovo della Banca d'Italia, svoltiamo a sinistra e inoltriamoci nell'antica Suburra. Ecco, nella via del Boschetto, n. 74, un ricordo della

Ariccia

(cantina Bellardi dell'Ariccia). Tre salette scure, ma comode, con un po' di legno intorno e in terra. Sopra il nostro capo, la torre di Nerone (dalla stradicciuola non la si vede). « Allora mi pare che sulla torre delle ombre segga il tiranno con la lira e canti il canto del fato di Troia al cielo ardente di scintille » (Platea). Più

Digitized by Google

giù, siamo nella « Suburra clamorosa » il quartiere delle meretrici dell'antica Roma.

Presso il teatro Manzoni, all'angolo di via Urbana e via Caprareccia, il

Ricciarolo

(Bianchi di Ariccia). Porta listata di rosso; le basse stanzette con graziose pitture murali; il soffitto pieno di rose. È un vero rosaio che fiorisce sul capo della padrona, assisa sul suo alto trono e le dice: « Madonna, tutto in te è delicato e nella Suburra nessuna è bella come sei tu » (Marziale).

Presso Santa Maria Maggiore, su, in via Olmata 43, la vecchia e famosa bettola del

Sor Tito

(detta anche *Roma sparita*).

Vi si entra da una porticina bassa e azzurrognola, sulla quale occhieggia un lanternino dell'epoca di Romolo. Una stanzetta opprimente, pur troppo imbiancata, alle pareti, gigantesche corna di bufali contro la jettatura. Poi, un cortiletto con una pergola. Il sor Tito e la sua fida consorte sora Costanza: Deucalione e Pirra. Il pubblico: popolani, tipi suburbani, contadini nel pittoresco costume della campagna romana. Vi abbiamo trovato qualche volta Arturo Volkmann coi suoi scolari.... Scommettiamo che vi è andato a bere qualche volta un goccetto in incognito, dalla chiesa di Santa Maria Maggiore, di cui era parroco, anche il cardinale Hohenlohe, il più originale di tutti gli alti prelati della santa romana Chiesa?...

Ed ora coraggio, e mano alla grammatica latina perchè andremo nel cuore della classicità.

Digitized by Google

Campidoglio e Palatino.

Cominciamo con S. Agata dei Goti, dietro la Banca d' Italia, ove il mio buon compatriotta svevo, il generale Ricimero, dal 427 in poi sogna di « cranti e spätzle » e della cattiva cervisia di Stoccarda, finchè la tromba dell'ultimo giudizio lo chiamerà al Nettare celeste. Nella stretta via del Campo Carleo, davanti il Foro d'Augusto, siamo già completamente nel cerchio della Roma antica. Che c'importa se in questi paraggi il famoso Cavaliere Carloléo, l'amico di Alberico, si divertiva colle mortali dame Teodora e Marozia? Noi altri siamo allettati da immortali osterie e da vino immortale, non alterato da nessun perfido caupone perchè Marte Ultore, alla cui ombra trinchiamo, custodisce con terribile severità la salute delle nostre gole. Ecco l'onesto oste Piccirilli del

Piccolo Frascati

(Campo Carleo, 23), presso l'antichissimo Arco Pantano, la porta, che dal Foro d'Augusto dava sulla Suburra. Taverna autenticamente romana con cucina autenticamente romanesca. Vino bianco e rosso, *ad libitum*. « Albanum sive Falernum, habemus utrumque ».

Pochi passi più avanti l'

Osteria di Monterotondo,

tenuta dal giovane e gentile padrone Andrea e dalla buona e stravecchia Sora Flavia. Qui, circondato da lunghe candele e litri senza numero, il mago viennese, sor Rodolfo, passava le sue nottate studiando il libro sacro di Noè.

Digitized by Google

Passiamo al Foro Traiano ove, nei ruderi dell'Antica Basilica Ulpia una

Osteria classica

attirava gli artisti e tutti quelli che hanno il sentimento del passato. Tutto qui fu monumentale, tutto rammentava la Roma dei Cesari, gli allegri potatori e le allegre Menadi di Giovenale, che con lingua pesante balbettavano: « Nec parce cadis tibi destinatis.... ». Ma non solo loro, ma tutti i grandi del tempo furono visti qui, dai miei occhi spirituali: vidi Plinio minore che qui gozzovigliava colle sue belle, il professore Tacito e perfino S. M. Marco Ulpio Traiano che qui alzava il calice mentre la sua onesta metà Plotina leggeva col tenente Adriano il « libro galeotto.... ». Scommetto che oggi quei buoni Quiriti non torneranno più in questo locale diventato un ristorante moderno, elegante, senza carattere nè stile; popolato non più da Cesari morti o artisti vivi, ma da *snobbs*, da *dandies* e gente senza poesia, ma con assai biglietti da mille.... Ed è diventato una delle più acerbe nostre delusioni a Roma, come sarebbe un Giulio Cesare in smoking e monocolo.

Ci volgiamo verso l'ammasso di case a piedi del Campidoglio, dietro il Palazzo Venezia. In via San Venanzio, n. 52, in un angolo remoto, scopriamo la

Osteria capitolina

(detta « *della Bianca* »).

Nessuno sa sopra qual rudero di antico tempio sia stata costruita. In mezzo alla sala scura sorge solitaria una colonna dorica, forse di un tempio di Serapide. Vicino all'osteria dorme *Bibulus* (*Sepulcrum Bibuli*), il più forte bevitore dell'antichità, del quale gli antichi goliardi cantavano:

Bibuli lagenam
bibamus vini plenam!

Digitized by Google

Sul nostro capo, il Campidoglio e il tempio di Giove tonante: più in là la rupe Tarpeia; nel mezzo, l'urlo della lupa capitolina. L'oca, la vecchia guardia pettegola, è morta, il che non esclude la presenza di altre oche in Campidoglio. Ma noi sediamo presso la dorica colonna e aspettiamo la bella Teja di Properzio (« Ella abita sul colle Tarpejo, molto leggiadra a vedersi, ma nel bere niuna l'eguaglia in incontinenza »). E pensando al giocondo *Bibulus* beviamo « fino a che la campana del Campidoglio annunzi l'ora solenne di mezzanotte, e ci arrestiamo guardando se per caso Cesare non scenda ».

Traversiamo la piazza del Campidoglio e il Foro romano dirigendoci al Colosseo. A sinistra, là dove sorgeva la *Domus aurea* imperiale con le sue cupole dorate, con le sue sale fiorite, col suo splendore di marmi e di pietre preziose; dove si profilava nell'aria, a sfida degli Dei, la statua aurea di Nerone; dove più tardi la vigna Borgia rosseggiò del sangue degli uccisi; fino a poco tempo fa si trovava una delle più eccelse birrerie di Roma. Mentre l'amico padrone ci colmava le tazze di birra Peroni, ci sentivamo circondati da una folla di spiriti, che venivano dal vicino tempio di Venere a Roma e dalle rovine del Colosseo e nella loro ingenua curiosità di scolaretti si mischiavano alle nostre brigate, si penetravano reciprocamente ondeggiando, ci strisciavano intorno e ci vuotavano i calici. Erano gli antichi gladiatori che un tempo gridavano: *Ave, Caesar, morituri te salutant* e cadevano; Claudio Nerone a braccetto della vigorosa Poppea Sabina e dell'esile Acte; l'imperatore Commodo con la sua spada di legno, e patrizi, senatori, frati..., perfino il divino Caio Cesare Caligola col suo cavallo da sella deificato e la bella papessa Giovanna che, com'è noto, tra il Colosseo e San Clemente fu obbligata a svelare il suo sesso: *Papa Pater Patrum peperit Papissa Papellum....* Ora, pur troppo, l'invasione Gambrinesca nella zona antica è finita e la birra non attrae più quei poveri spi-

Digitized by Google

riti. Oggi se non vogliamo morire dalla sete e diventare spiriti anche noi, non ci rimane altro da fare che rifugiarci nella sperduta

Osteria del Palatino †

che è rimasta come incastonata nelle rovine dell'antico Tempio di Apollo, presso la salita del Palatino a destra dell'arco di Costantino (via San Gregorio, 13). Un'antichissima volta a botte che l' incendio di Roma ha risparmiata. Chi sa? Forse fu il venerato cubicolo, dove Augusto, signore del mondo allora conosciuto, dormì per quarant' anni, dove forse anch' oggi, invisibile ai mortali, fa la sua siesta, come Barbarossa nel Kyffhäuser, perchè ancora si ode spesso a mezzanotte un gran rumore che scuote tutto il vecchio Palatino. Così può russare soltanto un imperatore! Intanto dall' interno viene un grido: viene dal corridoio segreto dove il pugnale del capitano della guardia Cherea spedì agli Dei, addirittura contro la volontà imperiale, il pazzo furente Caligola.... L'antico lusso è sparito, il marmo delle pareti è stato rubato da tempo, le cinquanta danaidi, che come le belle cariatidi dell'Erechteion di Atene rallegravano chi le guardava, hanno chiuso gli occhi e sono state fuse in gesso per decorare le basiliche cristiane.... E il vino che l'ostessa ci distribuisce non è un Cecubo nè un Falerno.... Ma un terrazzino con rozze tavole e panche guarda giù nel Foro, dove un giorno arse la catasta che divorò il più grande cadavere di Roma, Roma stessa e la sua potenza. E ancora ci sembra che tra il mormorio e il brusio della folla salga la voce di un Marcantonio: « Poichè Bruto era un onorevole uomo e tutti, tutti sono essi onorevoli! »

Nella campagna romana.

Le osterie della campagna sono in primavera, estate e autunno la mèta di ogni buon Romano, a cui nessuna

Digitized by Google

strada è troppo lunga quando si tratta di trovare « un goccetto bono ». Egli lascia al pio forestiero la visita alle sette chiese. Nelle osterie di campagna v' è sempre, nella buona stagione, un intenso movimento; un po' del viavai di Monaco tradotto in romanesco. Banchetti omerici, montagne di spaghetti dal color d'oro, ecatombe di polli alla cacciatora o arrostiti allo spiedo, batterie continuamente rinnovate di biondeggiante vino di Frascati.

Aggiungi: imponenti donne romane ornate di collane e pendenti d'oro, ognuna una Giunone; uomini dotati d' un' inestinguibile sete; camerieri trasandati che, ahi! si affrettano di tavolino in tavolino, immergendo le dita nel collo dei litri e nei bicchieri; vetture romane sghangherate con melanconici cavallucci e vetturini ubriaconi dal naso rutilante; musica, danza, e tutto ciò illuminato da un sole e da un cielo, che ci vanno in fondo al cuore, ci inondano di voluttà, ci fanno diventare altrettanti Dei e ci fanno dire sospirando ad ogni attimo fuggente: Fermati! sei troppo bello!

Via Appia Antica.

Sulla strada per andare alla via delle tombe, sotto l' ingresso sud del Palatino, l'antica

Porta Capena † (1).

Un complesso di povere capanne e di muricciuoli. Si traversa un cortile e si giunge ad una stanzetta annerita dal fumo con una cucina da zingari e una solitaria colonna di legno che sorregge il soffitto. Ad una parete una fatale lavagna per il conto, all'altra una oleografia con una Pierrotte (Lulu ?). L'ostessa è dell'epoca di Cesare: tipo, la strega di Endor. Tu metti

(1) Coi lavori della zona Archeologica quasi tutto è qui cambiato.

Digitized by Google

fuori un obolo (20 centesimi) e subito si apre, come in « Mille e una notte », una porta segreta che conduce giù all'antica volta dell'antica Porta Capena. Dove un tempo Orazio Flacco si faceva scarrozzare venendo da Roma per il suo viaggio a Brindisi, dove risonavano le tube delle legioni e il feldmaresciallo romano cavalcava sul cavallo troiano dall'enorme pancia, ora s'allineano gli innocenti bottiglioni pieni di vino rosso. Dopo il sangue delle legioni, il sangue di Dioniso. Ma se tu vi bagni la gola e l'anima ,allora tu senti subito risonare ancora le tube delle legioni con un'eco centuplicato nell'arco della Porta.

Cinque minuti più innanzi, a destra, immediatamente dopo le terme di Caracalla, l'antica villa molto pittoresca, ed ora osteria, di

Asinio Pollione †

(detta *Vacce forte*)

in via San Sebastiano, 27. Antico portale ombreggiato da cespugli d'oleandri, cipressi, *eucalyptus*. Dietro la porta lapidi commemorative di marmo, coi nomi di tutti i potentati grandi e piccoli, che già visitarono gli scàvi della villa di Asinio Pollione. Sotto le antiche volte una attraente dispensa con un adorabile vino bianco asciutto e — fino a poco tempo fa — i più neri occhi di ostessa della campagna romana.... Ahimè, Afrodite è fuggita, ma è rimasto Bacco. *Evoe Bacche*! Dalla terrazza della villa, lungo la via del giardino, ci saluta la statua un po' avariata dell'ottimo Asinio, un camerata di Varo. Da per tutto, nel giardino, frammenti marmorei. Qui il massimo ed ottimo Asinio Pollione radunava letterati e artisti, leggeva loro i suoi componimenti poetici, ed essi si consolavano di questo tormento vuotando grandi orciuoli di vino. Allora da un angolo della tavola coperta di rose sorgeva una voce: — *Nunc vino pellite curas!* — e un'altra rispondeva:

Digitized by Google

— *Nos nisi damnose bibamus!* — la pia tazza di Orazio, la « pia testa », correva intanto fra i commensali e il piccolo e grasso poeta toccava i bicchieri e recitava le sue odi famose al nobile anfitrione, chiamandolo il « vincitore dei dalmati » (Orazio, *Odi,* II, 1), e inneggiando alla sua « fresca grotta di Dione ». La qual Dione non era poi altri che Venere, al cui culto il massimo ed ottimo Asinio era molto devoto, come parecchi altri contemporanei e posteriori.... Asinî. Peccato, però, che il vecchio e gaudente generale a riposo non vivesse altri 1500 anni circa, quando la bellissima Lucrezia Borgia si ritirò lì vicino, nel convento di rimpetto, a San Sisto, dove ella pregava e si castigava guardando coi suoi grandi occhi ammaliatori l'antica villa romana.... Tutto ora è sparito, sepolto, dimenticato: Asinio brucia da tempo all' inferno, la bella Lucrezia è diventata una vecchia bigotta celeste e il suo « buon ritiro » serve oggi di rimessa per i carri funebri. Non esiste più che la chiesetta costruita a ridosso dell'antica villa pagana: la chiesetta dedicata a San Nereo e Sant'Achilleo, i due santi eunuchi!

Al prossimo crocicchio l'antica

Osteria del Monte d'Oro †

molto frequentata dal popolino; nelle belle serate si balla nel vasto cortile al suono dell'organetto. I « Lari compitali » nell'antichissima Larario davanti l'osteria sorvegliano la castità, come ai tempi loro.

Dopo pochi passi a destra ci attira l'

Osteria di Bessarione †

decorata con bellissimi affreschi del Rinascimento (n. 24 dopo San Cesareo; ora chiusa). Graziosa loggia ove si beveva religiosamente in onore del Cardinale, che fu fondatore della villetta. Nel piccolo cortile un molino antico.

Digitized by Google

Proseguiamo. A sinistra, davanti la Porta di San Sebastiano, la splendida

Osteria dei medici antichi,

con refettorio e giardino a terrazze. Anticamente fu un tempio di Marte ove i seguaci di Esculapio solevano riunirsi a banchetto. Erano furbi, perchè qui fuori porta gli avi dei dottori Purgon e Diafoirus potevano gozzovigliare, senza perdere niente della loro dignità decorativa. E medici e farmacisti, reggendo fra le mani siringhe e vasi di medicina, ballavano tondo e cantavano il loro « Cantico dei Cantici »: *Clysterium donare, postea seignare, ensuita purgare!* E il coro finiva col battesimo del neofita. « *Bene bene respondere! — Dignus, dignus es intrare — In nostro docto corpore* ».

Passiamo lo storico ruscello Almo ed ecco il tumulo di Getha (per carità non « Goethe »). coll'

Osteria di Getha

al pianterreno. E ci prendono i brividi come se sopra di noi sentissimo il pianto del povero principe, assassinato dal fratello Caracalla, mentre accanto all'osteria un rustico barbitonsore gratta le incolte barbe dei contadini.

Dall'altra parte della via, conoscibile da una tettoia idilliaca, l'

Osteria di Priscilla.

Donna Priscilla, sposa del pescecane Abas Canthus (il quale, pare incredibile, era innamorato cotto della propria moglie), riposa nella sua torre e dorme così profondamente che neanche i giocatori di mora la possono svegliare.

Digitized by Google

Proseguiamo sulla via Appia. Ecco a sinistra, dietro un rustico portone, il gran

Bar notturno per Lemuri vagabondi.

Anzi io scommetto che perfino gli onesti Lari, prima di recarsi a casa, bevono qua il bicchiere della staffa.

A pochi passi dalla chiesa di San Sebastiano, dopo le catacombe a destra, al n. 36, troviamo un'osteria funebre, che ha il titolo

Osteria del Colombario.

Era un'antica volta sepolcrale, oggi è un' osteria. Nella tomba, invece delle urne con le ceneri, oggi sono sepolti fiaschi, bottiglioni, bicchieri....

Nel solitario luogo la nostra anima si raccoglie : il nostro pensiero rievoca quelli che un giorno con noi visitarono la via Appia e da troppo tempo sono discesi all'Ade. Oh ! ritornate, care ombre : ritornate e accostatevi al sacrifizio bacchico, di cui io aspergo in memoria vostra il classico suolo ! Fuori dal freddo regno dei morti ! e avanti alle tavole apparecchiate ! *Locus est et pluribus umbris!* Nel giardino, troviamo pergolato e ninfeo, con frammenti murati. Dietro, un profondo pozzo con l'antico colombario, che apparteneva alle catacombe. Da per tutto il piede cammina sui morti, mentre il sole indora i prossimi pini e dispiega sul gigantesco cimitero il verde mantello della vita.... È la vita in persona, la superba figlia dell'oste, Annunziata, dal colmo seno, che ci versa il vino, su cui l'avida madre mette prezzi insoliti per i forestieri. Ma Annunziata è ben degna di un aumento di prezzo : « poichè ci prende un doppio ardore e insieme ci sospingono Amore e Bacco, ognuno dei quali è un Dio potente ».

Digitized by Google

E veramente essi ci sospingono attraverso la via, verso l'ottima Sora Vittoria, alla

Osteria dell'Archeologia

(a sinistra dopo la fontana, quasi dirimpetto alla Chiesa di San Sebastiano). Un bugigattolo, ma arcadicamente simpatico. Vittoria, o « Nike » della via Appia, dieci volte più benefica della tua sorella di Samotracia, come reggi tranquilla e dignitosa il tuo impero, anche quando uno dei tuoi sinceri occhi guarda all'orto e l'altro all'.... occaso! Anche se tu, principio fatto carne della continuamente rinnovellata vittoria, ogni anno culli nelle tue braccia un nuovo rampollo dell'antichità! Tu ci versi il miglior vino, ci somministri le più fresche uova delle più antiche galline, e non ci defraudi mai! Da quanto tempo dimori tu in questo pio riposo, dove si può godere il sole e si può attendere comodamente che passino frettolose le carovane degli irrigiditi forestieri?... Eri tu già in questo luogo deserto, o Vittoria, quando Crasso, il quattrinaio, fece qui collocare per la sua bella moglie Cecilia Metella il colossale monumento e quando nel vicino circo di Massenzio s'affollava strillando il popolo di Roma e accorrevano da te i *bookmakers* e le donnine della Suburra per ristorarsi negli intervalli delle corse? Ah, cara Vittoria, io so che « anche gli Dei passano », e tuttavia io scommetterei che quei vecchi panni rammendati, che nel tuo piccolo giardino stanno ad asciugare sciorinati al disopra del piatto degli spaghetti, non sono altro che le mutande di M. Tullio Cicerone.

Dalla « torre della Solitudine », dopo la quale la via Appia si perde nell' infinito sfondo azzurro del paesaggio, per sentieri erbosi si arriva al Bosco Sacro e alla

Ninfa Egeria (*Sant' Urbano*) †

« dove il mortale si sposò coll' immortale e la saviezza fu il frutto di quegli amplessi ». Fu già la grotta degli

Digitized by Google

amori del re Numa con la Ninfa Egeria, poi tempio di Bacco, poi chiesa di Sant'Urbano ed oggi è.... un'osteria di campagna. Dio solo sa se la dimora d' Egeria abbia raggiunto il suo alto destino.

Quando si sacrificava ancora a Bacco, Erode Attico, il Creso di Maratone, e professore di eloquenza, ha qua sepolta la sua bella sposa, Anna Regilla, ed ornato il suo sarcofago con putti che bevono.... e l'ha asperso con vino. La felice! Dinanzi al bel tempio antico, sotto alte piante d' *eucalyptus*, un fresco pergolato copre un vecchio tavolino di pietra. Dall'altro lato, sopra una piccola valle, il Bosco sacro, dalle vecchie querce, alle cui ombre si beve il vino bianco, si medita e si sogna, e dove già prima di noi meditarono e sognarono Goethe, Byron, Scheffel. L'ostessa, però, non è più quella, che, al *Trombettiere di Säkkingen* di Scheffel «accende una fiamma nel cuore». Oppure invecchiano anche le Egerie?

Tornando per la via Appia e passato Casale Rotondo arriviamo all'

Osteria delle Frattocchie

ove il 19 gennaio '52 l' illustre brigante Milone spedì all' altro mondo il suo degno collega Publio Clodio, fratello della bella Lesbia. Un affaraccio che fece guadagnare all'on. Avv. Cicerone fior di quattrini. Al tavolino ove stiamo bevendo il rosso sangue di Bacco, la povera Terra era condannata a trangugiare il sangue del mascalzone Clodio. Suppongo che lo stomaco della povera Sora Gaea ne soffra ancora.

Via Appia Nuova.

Usciamo dalla porta di San Giovanni Laterano. Dall'alto della grande basilica lateranense ci benedice una folla di santi. Che cosa non hanno visto il palazzo,

la chiesa, la piazza del Laterano, che fu un tempo casa di piacere di Plauzio Laterano, amico di Messalina? diventò poi grande basilica e palazzo pontificio, dove Teodora e Marozia, come per dare un esempio ai venturi Borgia, profanarono la chiesa, dove il clero e popolo fecero a pezzi il papa Formoso, dove il dodicenne papa Benedetto IX mise all'asta la sedia di San Pietro aggiudicandola al miglior offerente e dove papa Giovanni XII in mezzo a cardinali e vescovi beveva agli antichi Dei. Un baccanale di voluttà e di sangue, uno spregio orgiastico contro tutto lo spirito cristiano, una riproduzione papale delle più burrascose scene dei peggiori tempi dei Cesari. Poi improvvisamente un chiaro squillo di tromba: sotto l'arco della vecchia Porta Asinaria passano, a piedi e a cavallo, le bionde schiere germaniche, guidate da Arrigo IV, il vendicatore, e dinanzi all' ira di lui papa Gregorio VII e la sua leggiadra e crudele amica, la contessa Matilde, corrono a nascondersi nel mastio di castel Sant' Angelo....

Lasciamo l' imperatore, il papa e la contessa, e inoltriamoci sulla via fuori di porta San Giovanni. Pochi metri dopo la storica porta, a destra, ecco la già rinomatissima

Faccia fresca †

l'osteria preferita dai Romani nell'occasione della tradizionale festa notturna di San Giovanni, quando tutta Roma si ammucchia nel giardino mangiando lumache e rallegrandole con numerosi litri di vino oltre che con musica, canto, stornelli, danza, spaghetti e chiasso.

Più innanzi, a circa 20 minuti, ove il tram elettrico svolta a sinistra, la via Appia nuova si avvicina alla triste regione « dei cessati spiriti » e alle casette sepolcrali della via Latina. Un arco che dà in un giardino,

indica la via per un'osteria di campagna, un po' fuori strada, detta della

Vedova Scarpone.

(È la «*Trattoria Salvatori,* diretta dalla vedova Scarpone»). Scarpone fu un oste celebre a porta San Pancrazio, presso lo storico Vascello e Villa Doria Pamphily. La vedova è trasmigrata qui sulla via Appia Nuova. È un'osteria civettuola in mezzo a un vasto podere coltivato a giardino e a orto. La vedova è abbondante e, come Ninon de Lenclos, ancora attraente non ostante la rispettabile età.

Di rimpetto a questo luogo, su una piccola altura che domina il paesaggio all' intorno, sorge il

Panorama dei Castelli

con una splendida vista della campagna romana, degli acquedotti, dei monti Albani.

Dopo pochi minuti, a destra, dirimpetto all'ingresso delle Tombe Latine

L' arco di Travertino.

Qui — secondo la famosa canzone «Marianna va in campagna» — si è trasferita la Sora Mariannina di via Colonnelle, e ha aperto un ristorante rustico di raro lusso, pieno di quadri di maestri antichi, di spaghetti fumanti e di litri splendenti. Il buon Moro è sparito nel labirinto dell' Urbe, ma la Sora Marianna è simpatica, come sempre, e il naso rosso di suo marito lampeggia nel noto fuoco sacro. Che il ricordo dell'Acqua Claudia che su maestosi acquedotti scorreva proprio sopra la sua cantina, non faccia mai impallidire questo florido rosso.

Digitized by Google

Più oltre, penetrando nella campagna, dopo un discreto numero di chilometri, ombreggiato da gruppi di alti pini, ci ricovera il

Tavolato †

(antica osteria del Tavolato).

Piccolo terrazzo con un muricciuolo che una volta era dipinto. Tutto intorno la vista sonnolenta della campagna romana. Gli acquedotti quasi a portata di mano; mandrie di bufali e di cavalli alla pastura; butteri galoppanti qua e là, con le lunghe pertiche impugnate e appoggiate sui cosciali di pelle di capra, e più lontano l'infinita sequela di tombe della via Appia Antica, il monumento sepolcrale di Cecilia Metella e il folto bosco dove ancora si nascondono driadi e satiri.... Il meriggio arde sull'immenso cimitero dell'antica bellezza e noi udiamo, come già i navigatori sul mare, un vasto e terribile grido: « Il gran Pan è morto ! ». Ma cacciamo queste melanconie: pensiamo a Gioacchino Belli che « ....fece du' pranzi ar Tavolato » e ad Orazio, il quale consigliava: *nec parce cadis tibi destinatis!*

Poi se possiamo ancora trascinare, o nobile compagno di questo viaggio, le pesanti gambe, pellegriniamo ancora alla

Osteria delle Capannelle

dove la via si biforca e dove il Touring Club ha piantato il suo palo.

Se ancora non sei stanco, puoi avventurarti fino all'ultima tappa: all'antica e pittoresca

Tor di mezza via

dove un giorno anche Sua Santità Gregorio XVI credè opportuno di far fermare la vettura e di scendere per assaggiare se il vino era sincero (Belli, V. 24).

Digitized by Google

VIA TUSCOLANA.

Poco prima di Porta Furba, col suo incantevole panorama verso gli azzurri monti, lo

Antico Pino

dove però il pino non si vede più. *Lucus a non lucendo.* Il proprietario da molto tempo ha venduta la bella pianta di pino come legna da ardere. Quando ancora il pino mostrava al cielo la sua antica chioma, vi si fermò Guglielmo II durante una cavalcata nella campagna romana e alla sua ombra volle bere imperialmente uno storico mezzo litro. Questo fatto fece montare il padrone in tanto orgoglio che cominciò subito ad atterrare la magnifica pianta, che oscurava la sua propria celebrità. Naturalmente, in Roma nessuno se ne commosse.

Dopo Porta Furba, a destra, presso una fermata del tram elettrico (fermata Quadraro) un grazioso

Pergolato

(al n. 32), molto raccomandabile alle coppie innamorate, le quali possono filarvi il perfetto e anche l'imperfetto amore, ma soltanto nei giorni feriali. La domenica c'è gente.

Non molto distante, oltrepassato il forte, si trova un sentiero che porta alla

VIA CASILINA (LABICANA).

Dallo sfarzoso e grottesco monumento del fornaio Eurysace presso la Porta Maggiore si arriva subito alla

Villetta della vedova

nascosta fra boschetti di lauri. Casetta graziosa e modesta, ove nelle tiepide serate d'estate si può anche

Digitized by Google

filare il perfetto amore. Magari con una vedovella allegra.

Venti minuti più avanti è l'

Osteria di Pini

che pare un collegio di signorine, le quali agitano le loro testoline ricciute.

Poco dopo ci aspetta, in una piccola altura, l'arci-romanesca

Nuova Montagnola

sotto pini ed acacie. L'ostessa (o sua figlia?) è così bionda e formosa che certamente serviva da balia presso S. M. Tusnelda, quando il Principino Tumelico piangeva non per la birra, ma per il latte.

Dopo un'altra mezz'ora si arriva al

Capo del Romano

da noi così chiamato. È il n. 36; e sulla porta della Vigna stanno scritte le parole: «Vini Padronali». Sopra un'amena collinetta si vede una cascina contadinesca con varia roba antica, frammenti, anfore, boschetti di alloro. Nella parete esterna è murata una antica testa romana. Di domenica qui si radunano i campagnoli per il giuoco delle bocce. Il vinetto è affatto innocuo, anche se ingoiato a molti litri.

Vicinissimo di qui si erge il mausoleo di Elena, purtroppo della Elena, santa, non della bellissima moglie del pacifico Menelao.

Fuori Porta Pia.

Usciti da Porta Pia, a sinistra, in via Ancona n. 66-68, troviamo la

Birreria Peroni. †

Digitized by Google

Una delle migliori fabbriche di cervogia in Italia. Birra assai bevibile al tipo Monaco e tipo Pilsen. La costruzione è a *châlet* svizzero, con veranda e giardino, che pur troppo dovrà essere sacrificato per l'ingrandimento della fabbrica. Si ha quasi l'impressione di trovarsi in una birreria tedesca, specie nell'estate. Peccato che non vi sono chellerine (se ne vede però qualcuna, ma dipinta, alle pareti della sala). Scommettiamo che gli antichi granatieri della guardia di Sejano vi avrebbero portato a ballare le loro innamorate romanesche, perchè la loro caserma, il *Castrum Praetorium*, era là a poca distanza.

Presso la quale caserma, dietro al moderno e colossale Policlinico, in via Capua n. 1, troviamo un'originale osteria di campagna, nota per i suoi

Affreschi †

graziosamente umoristici, sul tipo delle caricature di Max e Moritz. Decorazioni e graffiti con scene di genere indovinatissime: ufficiali, donnine allegre, poliziotti, ecc. Il titolo esatto di questa osteria di pretoriani è *Al vero Monteporzio*, col sottotitolo: « Osteria campestre »; il che risponde anche a verità perchè le modeste capanne di legno finiscono in una foresta di cipressi e di pini e da lontano geme il lamento di un somarello innamorato.

Torniamo indietro, sul largo « boulevard » che all'arco di Porta Pia, col nome di via Nomentana, conduce a Sant'Agnese. Anzitutto, circa otto minuti dopo aver date le spalle a Porta Pia, troviamo un « restaurant » di genere misto, mezzo città mezzo campagna, detto il

Pozzo di San Patrizio

dove il bevitore siede liberamente sotto splendidi pini ed è salutato da accorrenti code di rondine, le quali ultime si possono anche ammirare a Monaco e a Ber-

Digitized by Google

lino. (Quando l'avventore però si permette la più modesta critica, le rondini si trasformano in falchi ed il padrone in un grifone, secondo il motto di Genova: « gryphus ut hos angit ». Leggere il *Popolo Romano* del 28, 6, 21, ove il cronista Criscuolo racconta una sua amena avventura).

Meglio è ora salire in tram e giungere fino a Santa Agnese, dove si discende, si prosegue a piedi e si trova a destra la

Osteria dell'Albanese

facilmente riconoscibile a un pino gigantesco che stende i suoi rami sopra una specie di villaggio africano. Il villaggio finisce in un vigneto dal quale si gode un'ottima vista dei Castelli romani. La domenica il villaggio è affollato, ciò che è un buon segno riguardo al vino. È un paradiso per gli innamorati, tra i quali vi sono anche degli archeologi tedeschi. (Ah, se potessi parlare!). Heyse canta: « A Ponte Nomentano Rosetta dispensa il vino nuovo ». O non v'è anche oggi una Rosetta che dispensi vino nuovo e.... baci ? Mah! A sinistra, nella campagna, sorge il rudere della tomba di Nerone, detta comunemente « la sedia del diavolo ». Ma non v'è niente da bere, perchè il diavolo è astemio.

Poco dopo l'Albanese, sempre a destra, la vasta osteria con giardino

Mangani

(n. 134). C'è del moderno: folla domenicale: vista dei monti. Si vedono anche molte montagne di.... spaghetti.

Passato il ponticello dove è sempre di guardia un doganiere, si va a sinistra alla frequentatissima

Batteria

osteria popolare con magnifico panorama. A traverso il bicchiere si vede il Monte Sacro, la campagna, i

monti della Sabina, e le finestre di Frascati ardenti nel tramonto di fuoco. Ah, felice chi siede ora su quelle alture luminose, dove il geloso frascatano conserva le sue botti!

Procediamo per la via Nomentana, che discende al vecchio ponte sul Teverone, col suo castello medioevale; in alto, a destra, sorge il Monte Sacro con una specie di gabbia. Questa gabbia è la

Osteria del Monte Sacro

una capanna di legno, aperta soltanto nella buona stagione. Se Menenio Agrippa venisse quassù, come a' suoi tempi, a cercare i plebei all'osteria, proverebbe una delusione. I plebei moderni non salgono tanto in alto. Essi generalmente si fermano giù, al vicino stradale, nell'eccellente e grassa

Osteria del cacciatore,

piena di contadini che sputacchiano, di cani che dormono, di ragazzi cenciosi che domandano il soldino. Si ammira l'enorme pancia dell'oste. Dietro un banco preistorico coperto di spaghetti, di prosciutto, di formaggio, veglia la padrona dallo sguardo diffidente. È addirittura un'osteria meridionale per plebei. Non di meno teniamo a mente quel che ci canta dal Monte Sacro il grazioso poeta di Roma, H. Hoffmann: « Che cosa rimane a noi epigoni, se non di bere in puro stile? ».

Fuori Porta Pinciana.

Si può traversare la Villa Borghese oppure seguire la via delle mura (via delle Tre Madonne) e si arriva al crocevia delle

Tre Madonne.

Digitized by Google

Il portale ornato di tre quadri di madonnette mette in un verde giardino.

Qui intorno avevano posto il lor quartier generale i Goti durante i loro assalti contro le mura aureliane. Nel campo doveva fin d'allora risonare la canzone tedesca: *Wein her, Wein her, oder ich fall'um....* cioè: vino! vino! o io cado per terra. Anche ai tempi nostri nelle tarde notti d'estate si può osservare qualche Goto moderno caduto a terra, ma non per mancanza di vino. È così forte l'effetto della tradizione! Dalle Tre Madonne, secondo la leggenda popolare, il fantasma di donna Olimpia Pamphily, l'amante del papa, intraprende il suo notturno giro intorno alle mura di Roma sopra un carro infocato.

Di qui per uno stretto sentiero a sinistra, dopo circa quindici minuti, si giunge al pittoresco ex-convento di Sant'Agostino, troneggiante sull'Acquacetosa e sul Tevere. L'ex-convento è oggi la

Vigna Giorgi
(Osteria del Monticello).

Una porta puramente decorativa, isolata nella campagna, tra gruppi di pini, segna l'ingresso all'osteria. Splendida vista all'intorno sulla valle del Tevere, fino al monte Soratte: a sinistra, la cupola di San Pietro. Pergolati discreti, padrone cortese, prezzi moderati. Il vino è fatto lì sul luogo; dunque non pericoloso: se ne può bere a sazietà. (« O bevanda di vita, prezioso vino del convento! »). Il « capo cameriere » in maniche di camicia, non isbaglia mai il conto, o tutto al più sbaglia in favore dell'avventore; egli corre dal tavolino alla cantina e dalla cantina al tavolino, fino a che con Platen diciamo: « Già suona l'Ave Maria e il sole discende dietro Monte Mario ». Ed è appunto allora che comincia a piacere quel caro, leggiero, semplice vinello conventuale!

Digitized by Google

Fuori Porta del Popolo.

Dopo la villa di Papa Giulio e l'Arco Scuro la simpatica

Osteria dell'Arco Scuro,

dove si possono ricordare le orgie della vicina villa papale, e gli scherzi salaci di Giulio III, che «facevano arrossire» (Ranke).

Presso l'Arco Scuro una strada di qui conduce al

Belvedere †

dove si può andare, del resto, dalla via Flaminia, e precisamente da Sant'Andrea. Sarà ancora aperto o riaperto? Il cielo solo lo sa. La vista è magnifica. La specialità del luogo ultimamente era il cuoco.... principe Pignatelli, che però per modestia si faceva chiamare soltanto «barone». I suoi antenati portavano l'elmo, egli la berretta bianca: quelli brandivano la spada, egli il cucchiaio: quelli vagavano dopo morti nel castello avito, egli vaga nella cucina.

Ed ora percorriamo la via Flaminia e passiamo ponte Molle. Sul Tevere, a sinistra, quindici minuti dal ponte, sorride la rosea

Osteria dell'Olmo

(Sora Rosa all' Olmo),

una turrita osteria di campagna, con un giardino ricco d'ombre. Sopra è Villa Madama, dove Margherita di Parma pianse il povero Egmont. Chi sa se nelle ore più dolorose non sia andata a consolarsi nell'amico seno e nei fiaschi della sora Rosa? La storia tace su

Digitized by Google

questo punto, ma qualche cosa potrebbe rammentare il domestico di Sua Altezza.

Torniamo a Ponte Molle, il ponte memorando, che risveglia tanti ricordi nell'anima dei tedeschi amici di Scheffel e dove una società di artisti tedeschi, detta la «confraternita del baiocco», teneva le sue sedute o, meglio, le sue bevute.

Il vino di Ponte Molle era famoso una volta: G. Belli ne parla orgiasticamente e con poco rispetto (I, 162):

> **Pare er piscio, sto vin de Pontemollo,**
> **Dell'angelo custode benedetto.**

La graziosa osteria della Montagnola, là sulla salita, nobilitata qualche anno fa dalla visita di Sudermann e cara al cuore di molti tedeschi romanizzati, è ormai scomparsa e trasformata — orrore! — in latteria.

È rimasto però sulla piazza a destra, l'antico

Melafumo.

Casetta rossa con piazzale ricco di platani. Il padrone, che c'era prima, avvertito che si avvicinava Pio IX in una sua escursione, non s'era punto scomposto, era rimasto tranquillamente a sedere fumando la sua pipa. Una guardia nobile che accompagnava il papa, gli domandò in tono di rimprovero: — Che fai? — e l'ottimo oste rispose anche più tranquillamente: — Me la fumo! — Ecco l'origine del titolo della simpatica osteria tiberina.

MONTE MARIO.

Da Ponte Molle si sale allo storico Monte Mario, ornato di cipressi. Dante lo chiamò Monte Malo, probabilmente perchè egli non ha bevuto, come noi, al

Digitized by Google

« Santo Coen. » Su questo monte di « contemplativa beatitudine » i tedeschi provano un'impressione profonda, perchè parecchi dei loro imperatori si sono rifugiati quassù dopo qualche danza selvaggia con la donna Roma. Così Arrigo V, che per tutta la vita si è ricordato della avventura toccatagli a Roma e della battaglia dentro la chiesa di San Pietro. Sulla via Flaminia, da Ponte Molle, in circa venti minuti si svolta a sinistra nella via Camilluccia.

Dopo breve peregrinazione, al n. 23, a sinistra, si trova la caratteristica osteria, prettamente italiana e campagnuola

Al Santo Cocn.

Esisterà ancora quando questo libro sarà pubblicato? Speriamolo. Un'insegna, quasi invisibile, all'ingresso dell'orto annunzia: « Vino delle proprie vigne ». E anche sulla facciata della casa v'è la parola: « Vino ». La casa è una vera spelonca con la scaletta di pietra all'esterno. Un pittore vedendola dovrebbe, per il grande entusiasmo, abbandonarsi a una danza sfrenata, simile a quella che scioglieva il buon re Davide in onore dell' Arca Santa. Un portale maestoso con arco a tutto sesto introduce nel vasto antro. Soffitto nero, mobili preistorici, e in alto, fra corna di caproni, un piccolo altare dove a canto alla Madonna si conserva illuminato dalle candele, niente meno che.... il Santo Coen (1). Gli Ateniesi sacrificavano al Dio ignoto, e la buona gente di qui sacrifica al.... Santo Coen. La procace ostessa pare non se la veda troppo bene con l'acqua, ciò che dal nostro punto di vista, e nell'interesse del vino, è assai lodevole.

Panorama sulla valle del Tevere. Luogo poetico: per gli artisti un gioiello.

(1) Il « Piccolo Coen » è il protagonista grottesco di parecchie canzoni Berlinesi.

Digitized by Google

Più innanzi, sempre a sinistra, di fronte a un bel gruppo di pini, la

Osteria dei Colombi.

Sui pilastri dell'ingresso nella vigna, a destra e a sinistra, una colomba azzurra, a somiglianza delle colombe dipinte nelle catacombe dei primi cristiani. Casa colonica che pare una stalla; chioschetti con vista su Roma e sui colli Albani. Il padrone è un discendente del «villano arcadico», di Marziale: sa però ben distinguere il forestiero dall'indigeno.

Sulla sommità del monte, dove la via Cammilluccia si avvicina alla via Trionfale (quindi vi si può salire anche dalla zona del Vaticano), l'unicamente bella

Osteria di Nino.

Casetta dipinta in rosso e chioschetti frondosi, con panorama dei lontani monti violacei, da Tivoli a Frascati, sotto i quali si annoda e si svolge l'argenteo nastro del Tevere. Sotto i cipressi di quest'osteria sostò Giosuè Carducci, il grande Elleno, e inondato da tutto il colore del tramonto romano, cantò la sua ode immortale a Monte Mario:

> Solenni in vetta a Monte Mario stanno
> Nel luminoso cheto aere i cipressi
> E scorrer muto per i grigi campi
> Mirano il Tebro...
>
> . . . .
>
> Mescete in vetta al luminoso colle,
> Mescete, amici, il biondo vino e il sole
> Vi si rinfranga: sorridete, o belle:
> Diman morremo.

La nobile padrona non ha mai letta l'ode del Carducci e quando il suo benevolo sguardo riposa sul

Digitized by Google

biondo straniero, non è quello della *Lindenwirtin innamorata* ma piuttosto quello della strega in *Hänsel e Gretel....*

Chi vuole ancora rimanere in alto, faccia una punta al borgo di Sant'Onofrio che ha la buona

Trattoria di Sant'Onofrio

sulla piazza, vicino alla chiesa, oppure continui il suo viaggio per la via Trionfale (verso la stazione ferroviaria di Sant'Onofrio) e al n. 128, a sinistra, troverà in una piccola bettola sulla strada il buon Leypold, svevo e proprietario di una latteria; egli ogni tanto fa di lì un corno alla astinenza (1).

All'ovest del Vaticano.

Proprio alle spalle del palazzo, dove dimora il vicario di Cristo, si apre la

Valle dell'Inferno

con bettole e osteriette primitive, rurali, che un po' sono aperte, un po' sono chiuse, « secondo il vento che tira ». Consiglierei piuttosto che da Porta Cavalleggeri (a sinistra della piazza di San Pietro) si costeggi il muro di cinta dei giardini del papa e si vada nella via Aurelia. Qui una volta, dopo una mezz'ora di cammino, aprivano le loro ospitali porte la meravigliosa « Vittoria » e là « Villa Carpegna » (Orologio), ombreggiata tutta di cipressi e di pini. Fu in questa villa che O. E. Hartleben ottenne dal competente e meticoloso sor Rodolfo l'ultimo battesimo per il suo *Lunedì delle rose,* che fu rappresentato anche in parecchi tea-

(1) Ahimè, egli è diventato astemio per sempre.

Digitized by Google

tri d' Italia.... Le due osterie sono scomparse; il terreno fu comperato dai soliti capitalisti.

Qualche eco di Villa Carpegna si trova ancora nell'insignificante

Osteria di Terenzio

che è però un po' prima della sopra lodata villa.

È preferibile peraltro non proseguire, su questa via « desanchanté », direbbe Pierre Loti, più oltre della

Trattoria del Risveglio

(via Aurelia, 65, all' ultima salita). Dietro una modesta casa colonica, nell'alto, giardini e resti di una antica villa: anche una cappella abbandonata. Il padrone si chiama: Sante Troiani.... *Fuimus Troes!*

GIANICOLO.

Saliamo a Porta San Pancrazio, che ricorda Garibaldi e la difesa di Roma del '49. Proseguiamo per la via ombrosa le mura della villa Doria Pamphily. Qui, nella via Aurelia Antica, al n. 12ª, troviamo la

Trattoria del corazziere.

Vecchia casa rurale con vista della mistica cupola di San Pietro. Dall'altro lato, una veranda guarda verso la punta degli alberi di villa Doria Pamphily. Molta gente nei giorni festivi. La padrona, sora Teresa, era una volta « un bel pezzo di peccato originale », come la sua sorella di nome in Santa Maria della Vittoria.

Digitized by Google

Dopo pochi minuti, a destra, la romantica

Osteria dei Pellegrini.

Sopra il nostro capo una magnifica volta antica, pittoresca e gocciolante. Lunga terrazza che dà sulla strada. Vinello gradevole che il padrone magnifica chiamandolo esageratamente « un bicchiere di vino stupendo ». Un po' più avanti c'era una volta, come nei racconti delle fate, un' indimenticabile Osteria tedesca, al crocevia; ora è trasformata in un villino.

Seguitiamo a costeggiare, a sinistra, il muro della villa Pamphily e arriviamo alla

Osteria del Forte.

La porta folta di cipressi pare un motivo del Böcklin. Sembra di essere separati dal mondo. La solitudine, canta Platen, è la mia cara sposa e il vino bianco (perdonate, signor conte!), è mio.... suocero!

***

Uscendo da Porta San Pancrazio e dopo essere giunti fino all'ingresso di villa Pamphily si volta a sinistra. Dopo alcuni passi si trova l' idolo del popolino di Trastevere: la gloriosa

Osteria di Scarpone

(da non confondere con la *vedova Scarpone*, vedi a pag. 217). Siamo quasi nella splendida villa Doria Pamphily, alle cui fresche ombre donna Olimpia riceveva dal suo pontificio cognato e amico Innocenzo X, la conferma del detto d'allora: *Magis amat Papa Olimpiam quam Olimpum.* Nei giorni festivi la protettrice pergola dell'osteria raccoglie una vera esposizione di procaci bellezze trasteverine, coi pendenti enormi alle

Digitized by Google

orecchie, coi seni giunonici, con una sete preistorica. Se donna Olimpia era di questa pasta, ci spieghiamo benissimo l'entusiasmo di Sua Santità.

Ma anche nei tempi antichi qui si menava una vita allegra, v'era la caserma dei granatieri tedeschi di S. M. (vedi « Tomaselli, Campagna Romana », p. 407). E quando calava la sera, soldati biondi venivano a bere, a ballare, a cantare; che era un piacere. E quando c'erano poi bastonate ed anche qualche pugnalata, ecco subito la medichessa militare, dottoressa Terenzia che cuciva le teste e purgava. E nell'eterna poesia delle stellate notti romane si udiva allora anche qui il sublime inno « Clysterium donare, postea seignare, ensuita purgare »....

Ed ora moviamo verso Monte Verde, che è come una prosecuzione del Gianicolo. Non ha nulla a che fare col famigerato distretto tedesco di Grüneberg. Il vino di Monte Verde è leggiero, amabile e innocuo. Noi continuiamo dunque per la nostra strada dov'è Scarpone fino alla cappelletta col bosco di cipressi.

Qui a sinistra, dopo una mezz'oretta di cammino, in via Casaletto, entriamo nella rurale e idilliaca

Osteria di Santa Mazza.

Questa santa, per quanto io ne sappia, non è nel calendario, ma non le manca il riconoscimento della chiesa, perchè i principali frequentatori del luogo sono svizzeri del papa. È il vero paese di Cuccagna: il litro di vino di Monte Verde 50 centesimi.... allora! più, gratis, il magnifico panorama dei monti, che si può vedere attraverso il vetro del bicchiere. Se poi la giovane e nera Candida ci mette innanzi, per lo spuntino, un piatto di cipolle cotte all'olio, il cuore sente quasi il fascino dell'intimità germanica, cioè la missione decantata dallo Scheffel « di portare per tutto il mondo la bandiera della bevuta silenziosa ».

Digitized by Google

Ma prima di giungere nella deliziosa « Parrocchietta », mollemente sdraiata nel verde, fermiamoci al n. 59 della via Casaletto, nell'antica

Taverna di Nerone †

(noi amiamo chiamarla così per un antico rilievo in marmo, incastrato nel muro, che potrebbe anche raffigurare una testa di Nerone). Costruzione antichissima con un vasto giardino. Toto, l'oste, è un valoroso contadino che merita tutta la nostra deferenza. « Mi sia sempre sacro, o amico, il luogo dove ti ho trovato: mi sia sempre sacro il monte Gianicolo », (come canta Platen). E se anche il tuo vino non è che vinello di Monte Verde « noi lo nobilitiamo col generoso bere », come consiglia l'antico poeta. Beviamo dunque in gran copia a tutte le notabilità che qui ci precedettero ; a Cesare, che ai nostri piedi nei suoi celebri giardini amoreggiava con Cleopatra, alla voluttuosa imperatrice Poppea Sabina e alla flessuosa Acte, amata dall' imperatore, all'elegantissimo « maître de plaisir » di Sua Maestà, Commendatore Petronio, al consumato Tigellino e in ultimo anche allo stesso grasso imperatore. Chi sa se sia davvero un oscuro frate, come ci assicura il nostro Toto, quello spirito che s'aggira nella grotta dell'antica dimora ? Non può essere lo stesso imperatore in persona?

Fuori di Porta Portese.

Seguiamo l'antica via Portuensis che corre lungo il Tevere. A destra erano i giardini di Cesare. All'angolo di via Magliana e vicolo Santa Passera, vicinissimo al fiume, la

Osteria del Tevere

in un'ottima posizione. Qui venivano di buon mattino i fratelli Arvali, quando celebravano in questi luoghi la

Digitized by Google

loro festa di maggio e cinti di corone e di bianche bende danzavano la loro sacerdotale danza, se e in quanto era loro concesso dal vino di Monte Verde di quei tempi. E la sera forse duravano fatica a ritrovare la via del ritorno....

Aventino.

Sul monte leggendario di Anco Marzio, dove Flora, Mercurio e Diana avevano i loro templi, dove Sant'Alessio dormì nel canile della casa paterna, fingendosi mendicante, e Ottone III sognò l'impero romano, oggi sono due luoghi dedicati a Bacco: il Castello dei Cesari e l'Anti.... Castello.

Partendo da via S. Teodoro (Palatino) si dedichi prima un momento di solenne raccoglimento al simbolo della sete tedesca, immortalata nell'Arco degli Orefici. Che monumento di eterna gloria per i potatori tedeschi contiene il rilievo di questa porta onoraria! Ecco mestamente appoggiato ad una colonna un antico professore tedesco con fluente barba bionda e berretto da viaggio, frigio; è orribile a vedersi! E dietro di lui due guardie di città romane che pare si dicano, fre l'ironico e il pietoso: *Eheu, sus vomitat*! (E poi la Cloaca Maxima è a due passi, signor Professore!).

Di qui si va in piazza dei Cerchi e quindi a sinistra si sale a via Santa Prisca, dove al n. 6 sorge quello che ci piace chiamare l'

Anti-Castello †

(un'osteria campagnola senza nome). Luogo di campagna con uno splendido gelso, sul quale, però, non si vede nessun doganiere, nè peccatore. L'oste ha una quantità di ragazze carine. Tra queste forse si trova Fillide, di cui Giovenale racconta: « Abita presso il

Digitized by Google

tempio di Diana ed è graziosissima quando è un po' ebbra ».

Un minuto più avanti, a sinistra, al n. 7, s'inalza la grande terrazza del feudale

Castello dei Cesari (1)

(prima era chiamato *Castello di Costantino*). Costrutta forse sugli avanzi di un'antica villa imperiale. Saloni con quadri rappresentanti gli imperatori romani, e ampia terrazza col più storico panorama del mondo: l'antica Roma con le sue mille cupole, torri e mura merlate, gli archi colossali del Palatino, il paesaggio segnato da pini e cipressi e dalla campagna fino alle perle dei monti Albani, luccicanti agli ultimi raggi del sole. « Le fiamme arrossano ancora l'aria e sopra il vasto spettacolo di Roma, che va oscurandosi, arde in lunghe purpuree correnti ancora un fuoco abbagliante ».

Dove tu siedi, o compagno, è luogo sacro. Qui, secondo Ovidio, veniva Giove per la villeggiatura; qui il figlio d'Alcmena, il forte Ercole, diede la clava sul capo al gigante Caco, togliendogli l'abitudine di rubare le pecore. Ma oggi anche qui trionfa l'elettricità. Giove non avrebbe bisogno della folgore ed Ercole potrebbe spedire all'altro mondo Caco con una batteria elettrica tascabile, dato, naturalmente, che il padrone, signor Giuliano, non avesse obbiezioni da muovere a un simile modo di turbare la tranquillità del locale.

San Paolo.

Presso la Porta di San Paolo è il

Quartiere di Testaccio

che nel ventre dell'antico monte porta una quantità di osterie e di cantine. Salutiamo la piramide di Cestio e

(1) È diventato un ristorante di lusso e *Tea-Room*: orrore!

Digitized by Google

il cimitero protestante, nel quale tanti grandi poeti avrebbero voluto riposare e in parte riposano: Goethe e Platen col desiderio, Waiblinger e Malvida von Meysenbug in realtà. « Rinfresca la tua ombra, o edificio di Cestio, nordiche tombe » e Goethe implora: « faccia, o Giove, che io qui rimanga e Mercurio mi porti più tardi all'Orco, presso il monumento di Cestio ». Ahi, all'ombra dei cipressi di questa città de' morti ha ragione il giocondo trombettiere di Säkingen quando canta: « Già spegne l'ostessa la lampada (e qui l'ostessa è « la morte ») — felice notte, io vado a casa (cioè accanto alla Piramide) — e il conto lo pagherò domani (cioè mai!).... ».

Dopo la Porta, a sinistra, al n. 2, la nota osteria di campagna di

Paolo di San Paolo †

una bassa e solida casa al ponte della ferrovia. Il muro listato come la pelle della Zebra. Nella stanza nera, originale, sono fraternamente riuniti i vari servizi: cucina, dispensa, ripostiglio ecc. Soffitto a travi con salsicce, cipolle, e altri frutti del sud; camino gigantesco, che dev'essere stato la stazione di partenza delle streghe, affreschi alla Busch. Un pavimento antico sul tipo della via Sacra, segna la metà del locale. L'oste è un buon diavolo, la padrona cucina con grazia, e io quando abiterò al Testaccio, verrò qui tutte le notti, all'ora degli spiriti, per berne un bicchiere o due con C. Cestio, « Epulone », che qui dimora fin dal tempo dell' imperatore Augusto.

Dopo la chiesa e il chiostro di San Paolo una graziosa viuzza di campagna sale, a sinistra, alla

Osteria Volpi

posta sopra una pittoresca altura, in auge presso duellanti innocui. Ma, se non vogliamo salire, andiamo di-

Digitized by Google

retti e dopo otto minuti, dove la strada si biforca, entriamo a sinistra nella fedele e verdeggiante

Osteria dell'auro †

(dovrebbe dire: « del lauro », ma non importa). Modesto luogo per poeti, con provvista d'alloro, così che il poeta può coronarsi da sè. Costa assai meno che ordinarsi una corona dal giardiniere.

Più innanzi, su un'altura, sorge come un castello o come una imprendibile fortezza di Bacco la

Montagnola di San Paolo

(*quantum mutata ab illis!*). Il pianterreno del castello, verso la salita, ricorda le caverne dei masnadieri dipinte da Salvator Rosa. Sulla collinetta, giardini di cactus e di palmizii, amiche frasche e terrazzini con una splendida vista. La parete è coperta di edera e incrostata di frammenti antichi; anche altrove, quasi ad ogni angolo, torsi, teste e maschere, tutte più — o meno — antiche e inoltre una fontanella che mormora poeticamente. O. E. Hartleben battezzò la *Montagnola* col nome di *Osteria degli undici litri,* perchè non è mai riuscito al poeta di uscirne col suo seguito di satiri e di menadi prima degli undici litri. Il locale ha due specialità. L'una al piano superiore: le camere separate, alle quali si può rivolgere la domanda delle *Elegie Romane* di Goethe: « Diteci, o pareti; parlate, o forchette e coltelli; sedie, raccontate! E tu, amore, non ti desti? ». La seconda specialità, senza esagerazione, è la seguente: la *Montagnola* ha un coltello da tavola che taglia, e io ti auguro che capiti proprio a te.

Di qui affrettiamoci alla nostra ultima stazione di fuori porta, alla celebre abbazia delle

Tre fontane.

È in mezzo a una piccola foresta di *eucalyptus,* a una mezz'ora dalla *Montagnola.* I frati vi fabbricano

Digitized by Google

il più delizioso liquore dell'universo, e questo convento è la più umanitaria istituzione di tutta la romana chiesa. In una botteguccia piena di immagini sacre, di cioccolata e di boccette di liquori, dietro il portale rustico, un fraticello dall'accento tedesco distribuisce bicchierini d'alcool ai giusti e agli ingiusti, e perciò ben a ragione è detto nella *Römische Allotria*:

> Io lodo i buoni frati della trappa:
> Servono a Dio e servono la... grappa!

Castelli Romani.

Siamo nel nostro paradiso più ideale, in una città tutta di templi bacchici, nel paese fatato del bevitore, dove ogni casa è una cantina e un altare del culto orgiastico, dove ogni sgabello posto dinanzi ad un bacile è un pitico tripode. Qui è il campo del Dio coronato di pampini: i pali delle viti, come le innumerevoli piramidi di fucili di un esercito, e come un'apocalittica fortezza, circondano e difendono i luoghi della grazia, e l'odor del vino e il sole si spandono poeticamente su tutta questa terra. Ah, qui vive ancora l'uomo vero, poichè egli è nato per bere, il barile è la sua nutrice e il sangue del Dio stesso arde nelle sue vene. Evoe Bacche! tutto qui diventa vino, tutto, la vita e la morte, il pensiero, il sentimento, il sogno, l'amore e l'odio.... Tutto brilla nel bicchiere, come canta il poeta: « È una mistica rivelazione, un pezzo d'Olimpo caduto in terra, infuso di auree scintille celestiali, un mondo in eterna festa, la verità nel sottile velo della poesia, un sacro tesoro di grazia profuso in onde d'incantesimo » (Hoffmann).

E tu, o felice mortale, a cui questo tesoro si schiude, come l'innamorata Menade che aspetta, tremando di voluttà, il suo amico, fermati: spogliati della tua pelle di uomo importante e per un giorno immergiti giubi-

Digitized by Google

lando in queste onde. In alto i cuori e i calici: Evoe Bacche!

*
* *

Consigli pratici. In generale nei Castelli non si beve nelle trattorie, dove si mangia, ma nei tinelli che cambiano giorno per giorno. Oggi questo vignaiuolo, domani quell'altro, spillano una botte, e allora mettono fuori del tinello una frasca verde o una banderuola rossa. Per ciò qualche volta tutta la zona dei Castelli è sotto l'impero della bandiera rossa.

Il miglior vino è dove vedrai la gente affollarsi, magari dinanzi ad un bugigattolo orribile in una stradicciuola qualunque.

D'inverno si beve sulla strada al sole, d'estate si beve nella grotta, secondo il consiglio di Lutero « Contro lo spirito della melanconia », che nei Castelli è molto perseguitato.

Le cantine o grotte sono tutte pittoresche, in una specie di penombra: gli avventori, uomini e donne insieme, siedono sopra tronchi d'albero, posti sopra i barili e utilizzati come panche, scomodi anzichenò. Negli *hôtels* e *restaurants* di lusso vanno soltanto coloro che non hanno nessuna relazione con Bacco. Chi ordina il caffè o a dirittura la gazosa, si rende colpevole di lesa maestà verso Dioniso e merita di essere cacciato a pedate dalle Menadi di Frascati. Ma tu, o giocondo compagno, che vuoi percorrere come un devoto pellegrino la via sacra di Bacco, ricorda soltanto la prima regola del nostro culto: *Si vis vinum, para.... sitim!*

Frascati.

Goethe ti ha chiamato un « paradiso », Waiblinger glorifica i tuoi giardini e Platen, il furbacchione, soggiunge: « Qui nell'eterno verde delle ombrosissime ar-

Digitized by Google

cate impari il poeta a poetare e gli amanti imparino ad amare ». Perciò la domenica Frascati è piena di amanti romani e di sposi forestieri che vanno, tutti, sotto le ombrosissime arcate (delle cantine) per imparare a poetare e ad amare. Nelle cantine di Frascati, o di Tusculum, è passata tutta una serie di grandi personaggi storici: il re Tarquinio il Superbo, Giulio Cesare e consorte, Cicerone, Pompeo, Lucullo, Crasso, i quali tutti qui agitarono il tirso e cantarono « Evoe » !... E quando vennero anche i Tedeschi e Cristiano di Magonza, vescovo e generale di Barbarossa, terribile bevitore, imparò ad apprezzare le grotte frascatane.... allora cominciò anche per l'anima del bevitore germanico quella gloriosa tradizione, che Scheffel immortalò nelle lapidarie parole: « Cosmogonico è il mio bere — cioè, è il trionfo del mio spirito — la mia liberazione — dalle opprimenti pastoie dell' esistenza ».

Ed io me ne sono perfettamente convinto e ne ho fatto la prova, quando nella crepuscolare cantina dell'ottimo cavaliere Minardi il vino scorreva dagli annaffiatoi nei bicchieri: « Questo è il trionfo dello spirito! ». Chi non vuole assolutamente bere nel democratico « tinello » (cioè nell'osteria improvvisata dal vignarolo al momento di spillare), può trovare un buon bicchiere alla

Torretta

(una trattoria fra il Duomo e la terrazza): l' oste è noto col nomignolo di « Capillone ». È un luogo per artisti e gente alla buona. Dove sono il Setino, il Falerno, l'Albano che il divino Orazio decantò, dove è il profumato Manziana che fece piangere di gioia il Papa Paolo III. Quali vini mai sarebbero degni di quell'indimenticabile « bianco asciutto » che io gustai, tempo fa, da Capillone? Non fu con me, in ispirito, quel sitibondo e reverendissimo Vescovo Cristiano di

Digitized by Google

Magonza, generale di Barbarossa, che soleva vuotare tutti i barili del Tuscolo?

I « signori » vanno da

Cipolletta

un po' dopo il mercato delle erbe: il qual Cipolletta ha un cortiletto e una piccola sala pulita e non di meno distribuisce un vinello che merita ogni rispetto, a consolazione delle anime timorate. Ma scommetto che Cipolletta ha anche nella sua trattoria i cosiddetti.... Falerno, Lacrima Christi e Asti spumante, dei quali Iddio ci protegga — ai Frascati.

Ma non vediamo come un « deus ex machina » all'improvviso davanti i nostri occhi il grasso cappuccino del « Campo di Wallenstein ». In una mano egli regge il bicchiere, nell'altra la brocca, e così, con passo ieratico ci conduce — passando davanti il duomo — nella storica taverna di

Ottavio Piccolomini.

La trattoria, a sinistra della Cattedrale, ha bensì il nome ufficiale di « Trattoria Marini », ma la via, dove essa è posta, si chiama via Piccolomini, e il padrone si chiama Ottavio e il suo nasone rosso ce lo dice: questo è nessun altro che il famoso generale Ottavio che si comportò così male con Wallenstein e che, *pro poena,* deve versare vino frascatano per tutta l'eternità. È anzi (ciò che aumenta il suo pentimento) — vino buono! — Noi altri però non berremmo qui per tutta l'eternità, ma ci rifugiamo — come fece Faust — nell'

Antro della Strega

(Cantina Celli, via Principe Amedeo, 119, a pochi passi dalla Piazza del Duomo). Una scala da polli ci porta dal vicolo giù nella scura caverna dove non manca

Digitized by Google

niente di quello che è utile alle streghe: nè la magica cucina, nè la scopa, per i viaggi a Benevento, nè i gatti demoniaci.... Tuttavia la strega in persona non arriva urlando attraverso il camino, ma sta seduta all'ingresso e ci riceve bonariamente e con cortesia....

Prima di risalire sull' elettrico, il buon pellegrino baciato da Bacco assaggia ancora l' ultimo goccetto nella fantastica *Cantina Bernaschi* che è appunto sulla piazza dove si ferma il tram dei Castelli, e beve ancora e sogna; fino al momento dell'addio.

*
* *

A nord di Frascati, con una breve passeggiata si raggiunge

MONTE PORZIO CATONE.

Una borgata che è tutta un'osteria. Il vino non è all' altezza vertiginosa di Frascati, ma non di meno Waiblinger già assicura che « qui Bacco ti rende presto fecondo come Cicerone », e Orazio anzi afferma che all' integerrimo Catone, che qui era nato, il vino di Monte Porzio rese spesso più tepida la virtù. Da Monte Porzio si ascende al vicino

MONTE COMPATRI,

e anche qui le cantine si ammassano e s' inseguono in aggruppamenti pittoreschi: così sulla piazza, dirimpetto alla Fontana, il nobile e grasso Pietraccio — il quale un dì fu sepolto per sbaglio e pianto da tutto il paese ed ora è più vivo e vegeto e allegro che mai. — Sulla terrazza di Montecompatri il poeta domanda: « Debbo io lodare la vita sulla incantevole terra o guardare soltanto l'oro del mio nettare? ». Risposta: Animale, loda la bella vista e bevi il nettare!

Digitized by Google

*
* *

La vera zona del bevitore si estende però nella direzione dei laghi. Anzitutto è necessario visitare quella fonte di enologica rivelazione che è

GROTTAFERRATA,

nido vinicolo di fama mondiale, a un'ora da Frascati. Interessante specialmente il 25 marzo, la « festa dei maiali », in cui tutti i contadini del Lazio si riversano su Grottaferrata e bevono in onore della Madonna e dell'amico animaletto setoloso. Festa popolare, musica, ballo e tropee di ogni grandezza. Precisamente come nella *Fiera dell' Impruneta* del Callot.

Per le viuzze del borgo fino all'abbazia s'affollano schiere di campagnuoli coi bambini vestiti a festa; da per tutto sbucano cantine e bevitori: anche Roma, specie la colònia straniera, è largamente rappresentata è s'attacca al bicchiere: *dulce est dissipere in loco*. In tutto questo via vai di gente e di mezzi litri sorride dall'azzurrità del cielo un sole così caldo e così buono, che noi beviamo senza ipocrisie e senza rancori a tutti coloro che si dissetarono prima di noi nell'aurea Grottaferrata, perchè qui si trovarono e l' onesto Barbarossa e Ottone III e tutta la vecchia e bionda compagnia teutonica. Anche San Nilo, che riposa così paternamente sereno sul suo piedistallo dinanzi all'Abbazia, chiuderà certamente un occhio se qualche coppia di frati un po' troppo allegra dovesse saltare, come una coppia di coccodrilli, alla sponda del fiume omonimo.

In alto, sopra Frascati e Grottaferrata, la pietrosa cittadina di

ROCCA DI PAPA.

celebre per il Monte Cave che la sovrasta. Qui sorgeva — se ne vedono ancora le fondamenta — il tempio di

Digitized by Google

Giove tonante. Sotto la forte quercia, che domina tutto il Lazio, lietamente conversavano Giunone e Giuturna. « Io vedo qui favola e storia. Roma, Enea, Ulisse e l'omerico mare » (canta Waiblinger). Ma non è favola, è storia vera e provata, quello che il poeta dice ammirando: « O tu, nido d'aquila pendente dalla rupe, Rocca di Papa, con le tue meraviglie ». Perchè realmente qui troviamo la meraviglia delle meraviglie: in una piccola osteria vicino al Duomo l'oste ci dà un bel vino bianco per 20 centesimi al litro! E, per Giove tonante, noi ci lecchiamo ancora i baffi.

Da Frascati a Nemi.

In questo pellegrinaggio dionisiaco s'incontra prima

Marino

col castello dei Colonna, dove un tempo Gregorio XVI alzava il gomito. Nelle vicinanze era la sirena Ferentina, la « regina delle fontane ». Ma si può scommettere che dalla « fontana » gorgogliava di quel vino che anche oggi si spilla da tutti i pori di Marino, la gioconda.

Più innanzi, sopra un'ardita altura a specchio del lago « dove Alba, benchè distrutta, conserva il sacro fuoco », troneggia

Castel Gandolfo

fino al 1870 residenza estiva dei Papi, ma anche residenza di Goethe, che qui, « in compagnia di allegre fanciulle » inseguì il sogno della sua bella milanese e — chi sa ? — seppellì i dispiaceri nell'*Ergo bibamus*. Anche qui un tinello accanto all'altro.

Digitized by Google

Un'osteria con panorama fantastico del lago è il

Grottino Marroni

in via Mazzini, 33, non lontano dalla Galleria di Sopra, com'è chiamato il viale superiore che conduce ad Albano. Quando si è bevuto un po', si ha l'impressione che Diana, la dea cacciatrice, esca dal lago, dov'è il suo specchio; anzi dipende solo dalla poca fantasia del bevitore, se Diana non arriva davvero.

Si fa poi un bel tratto di strada lungo la splendida Galleria di Sopra, sempre guardando l' azzurro specchio di Diana, e poi a destra, discendendo, si va verso « Alba la potente, così chiamata dalla scrofa bianca » (Properzio).

ALBANO.

Waiblinger canta: « Tu, mia Albano, o mondo bello al cuore dolcemente ringiovanito »! Eppure il poeta deve aver visto di questo mondo bello una sola gemma, l'

Alhambra. †

(Ingresso dal piazzale della stazione; per una specie di scala da pollaio si scende in una grande sala con omerico arredamento). Qui sotto, nella cantina freschissima, corre quel « prezioso umore di Albano », quel « fior fiore della cantina di Cesare », di cui consoli e imperatori andavano pazzi, e che consolò pure l'imperatore Barbarossa quando con Mister Breackspeare, che era poi papa Adriano IV, dovette scappare dalla ribelle Roma e rifugiarsi in Albano. E dobbiamo noi, posteri, non imitare i Cesari e i papi? Tanto più che il cortese padrone dell'Alhambra ci ammicca misteriosamente: *Est mihi nonum superantis annum plenus Albani cadus.*

Digitized by Google

Procedendo per l'ampia e bella strada principale, dopo aver salutata la tomba degli Orazi e dei Curiazi e passato l'alto viadotto, eccoci in

ARICCIA

coi suoi mendicanti già ricordati da Giovenale (satira IV, 117), col suo « aspetto che esala la voluttà » e col suo vino così turpemente disprezzato da Cinea, ambasciatore di Pirro. Ah! il calunniatore! alle gemonie!

Ultima nostra stazione, a

GENZANO E NEMI

due gioielli del diadema di Bacco, entrambi così ricchi di deliziose fontane intermittenti, or chiuse, ora aperte (i tinelli riconoscibili alla frasca o alla banderuola rossa) che spesso uno si può trovare nella condizione dell'asino di Buridano, perchè noi non sappiamo ove entrare (1).

Ma certamente non cascheremo in certe eleganti trattorie per forestieri, dove camerieri dal frak europeo son capaci di rubare 50 centesimi per un mezzo litro (2). (Code di rondine ? fuggi, o destrier!). Chi ha un'anima poetica e anche spasima per sete, cerca il vino buono, ma anche a buon mercato, e specialmente non ama di fare la parte di selvaggina nella caccia al forestiere. Com'è delizioso, invece, il vino di Genzano nelle oscure grotte, fra gli onesti autoctoni. « Vino prezioso tu trovi qui e giunoniche donne » (Waiblinger). Una volta la città di Cinzia, « fra divine ombre

(1) Misuriamo la profondità della terzina dantesca:

Intra due cibi, distanti e moventi
D' un modo, prima si morria di fame
Che liber uomo l' un recasse ai denti.

(2) O, tempi felici!

Digitized by Google

di boschi », era la meta delle escursioni degli artisti tedeschi. Su, nel convento de' Cappuccini, presso la villa Cesarini, risonavano allora le omeriche risate. Il priore presiedeva e artisti e monaci gli facevano corona, fino a che cadeva la notte sul campo delle gesta e i caduti erano portati « su bare e su carri », verso l'eterna Roma.

Alcuni, anzi, erano rimasti irrigiditi fra i rami dell'antichissima quercia gigantesca, e i pietosi monaci li avevano raccolti nel lenzuolo, come prugne mature.... Ma sul placido lago incantato saliva dolce e mesto il disco lunare, e Diana, la dea faretrata, rimovendo le fronde del bosco, spiava quel chiassoso popolo di stranieri, che cantava in una lingua a lei sconosciuta i suoi inni bacchici.... E accanto a lei sorgeva la figura imponente della ben conservata Egeria, che dalla morte di Numa in poi abita, com'è noto, sul lago di Nemi e flirta col suo nuovo amico Ippolito.... Immortali Dei!... Anche questi sono tempi passati. Gli inni bacchici non risonano più nel bosco, Diana ed Egeria non mostrano più il candore delle loro spalle al raggio della luna, e dove l'aquila di Giove superbamente faceva il suo volo a ruota, oggi trascina la lumaca del tram elettrico della Società romana. Chi non si contenta della vista splendida, trova col poeta Scheffel « sul verde lago di Nemi la più preziosa osteria ». Cioè vi sono tante osterie buone che la scelta diventa faticosa e noi dobbiamo affidarla all'istinto e alla fortuna dell'amico bevitore.

Tivoli.

Da Roma si prende il tram per Tivoli. Sulla linea del tram, non lontano dalle Acque Albule, fermiamoci alla solitaria stazione e osteria di

Ponte Mammolo.

Dove Arrigo V aveva posto il campo coi suoi cavalieri germanici e col papa prigioniero, minacciando col

Digitized by Google

pugno di ferro i Romani, che dall'altra sponda del fiume gli facevano le beffe, oggi sorride la più serena pace del vino di Sabina spumeggiante leggermente ne' numerosi calici, fumano gli spaghetti della conciliazione e occhieggia il più delicato prosciutto della Roma moderna.

Nella stessa

Tivoli

v'è un'abbondanza gioconda di tinelli (vedi Frascati) e di osterie improvvisate dai produttori. Il vino della Sabina, che qui fiorisce, non è, come già constatarono gli antichi, nè un Falerno nè un Formia, ma soltanto una leggiera bibita (*vile potabis sabinum*) e tuttavia trasse Orazio da questo vinello la « beatitudine della sua età », e l'imperatore Adriano se ne servì per le sue agapi mattutine nella celebre sua villa qui presso. Qui si dissetarono illustri dame, come la bella Zenobia prigioniera e Cinzia, l'amica del cuore di Properzio, e l'allegra sirena Albunea, che agitarono con voluttà i bicchieri colmi di Tiburtino, senza parlare dell'antica banda municipale di Roma che prese la più grande sbornia ricordata dagli storici col vino di Tivoli. Dove tu, nobile pellegrino, vuoi fare qualche cosa di simile? Cerca e troverai. Prova e bevi almeno come protesta contro le cascate, le cascatelle e le varie acque, che inzuppano questa terra benedetta dagli Dei.

GABINETTO EXTRA.

Zampilla, amico mio, nella provincia di Roma, nella foresta del Cimino, fra Viterbo e Gallese, un vinetto, che non ti posso descrivere! Un vinetto, che « brilla come il dono della Gallia, scivola come un nettare — mi sembrava che io ne fossi preso e che lo spirito del Dio mi scorresse sollevandomi dentro ogni

Digitized by Google

più minuscola vena ». Questo vino — che somiglia come un gemello al vino marchigiano così deliziosamente cantato da Seume — è il divino Vignanello. Già lo ha vantato Gioacchino Belli, ma solo là, ove nasce, sprigiona tutto il suo fascino. Vuol essere assaggiato soltanto nelle cantine private, nelle antiche tombe etrusche; lì soltanto spumeggia, come lo champagne, imperla il bicchiere e diffonde in tutto il tuo essere una beatitudine tranquilla, voluttuosa. Non sopporta un lunghissimo viaggio; separato dalla sua terra s'avvilisce e muore; soltanto nel suo piccolo e tetro nido montano vuole sposarsi nell'anima dell'artista e dell'adoratore. Là, nell'Etruria taciturna, cara agli Dei, nel luogo stesso, cerca questo genio amabile, e là bevi nei boccali Lestrygoni, bevi poderosamente, bevi inauditamente, poichè quanto più di questo deliziosissimo fra tutti i « frizzanti » discende nel tuo involucro mortale, tanto più vigorosamente fiorisce tutto il tuo *io*. Non temere del domani, anche se tu ne berrai a torrenti! Tanto sole e tanta pace ha il Dio Bacco collocato in questo ignorato nettare, che non viene a te, ma al quale tu devi andare.... Se il tuo cuore balza, scrivimi, amico mio (ma non obliare il francobollo per la risposta) ed io t'insegnerò la via, perchè nella buona Vignanello ove fioriscono varie dinastie bacchiche come i Fochetti ed altri, non ti aspetta nessuna locanda: ma solo ti può aiutare, con immensa generosità, la benevolenza ospitale dei cittadini.

Digitized by Google

XII.

NAPOLI.

Digitized by Google

> « Intorno vi è una gioconda festa di Bacco, l'anima vibra di piacere negli spazi, come una Baccante col tirso; ella si discioglie dalla terra, si libra sopra sè stessa, diventa un'esistenza pura e libera un grido di gioia saliente ».
>
> GREGOROVIUS (*Wanderjahre*, III).

Così giubila un professore tedesco, solo il Bacco barbuto del Museo di Napoli sa, dopo quanti litri bevuti. E del resto l'illustre prof. Ferdinando Gregorovius non ha, con ciò, aperta nessuna nuova via, perchè precisamente come lui, e prima di lui, l'amico Virgilio (che era anch'egli di temperamento un po' professorale) aveva già bevuto nella bella Napoli e vi hanno abbondantemente bevuto il ghiotto Lucullo, e l'imperatore Tiberio, quando si metteva in mare per recarsi alla sua diletta isola delle capre (Capri), e Nerone, e i più forti bevitori germanici, da Totila e Teja a Federico II e Manfredi, e poi, a traverso Goethe e Waiblinger, fino al sitibondo lettore. Può anche il Falerno d'oggi non essere più veramente della famiglia di quello che il nobile nostro poeta Orazio si regalava nei giorni di festa, sdraiato sull'erba (1), può anche disprezzarlo profondamente quel Seume che percorre sbicchierando tutta la penisola, e possiamo anche noi stessi maledire quella

(1) *In remota gramine, per dies — festos, reclinatum bearis — interiora nota Falerni.*

Digitized by Google

qualità d'inchiostro copiativo che ci gabellano per Cecubo o Falerno:

> Un tal vino di Falerno
> Condanniamolo all'inferno!

Ciò non ostante il sole, il cielo e il mare di Napoli c'inondano l'anima di gioia bacchica e quando abbiamo beatamente bevuto vorremmo abbracciare tutto il mondo; nel peggiore dei casi anche la bas-bleu germanica dell'albergo o la segaligna pittrice dal naso acceso e dagli occhietti stralunati. — «Vedi Napoli e poi mori», dice il proverbio. Ma per ora non abbiamo nessuna voglia di morire, e quanto al poi, cerchiamo che sia un «poi» molto lungo, come quello del re di Thule. Chi vuol provare un profondo e spirituale godimento dello spettacolo di Napoli e di Capri, immergersi in questa divina bellezza di natura, sentirne tutto il misterioso fuoco non solo esternamente con gli occhi e attraverso i pori, ma anche internamente, e abbandonarsi alla deliziosa Partenope, come nelle braccia dell'amata, si faccia questa domanda: — erano astinenti e astemi quelli che 1900 anni or sono crearono nel marmo le meravigliose opere che noi ammiriamo oggi nel Museo? E quelli che, coronati di pampini, danzavano intorno agli altari cantando odi agli immortali Dei ed alle mortali fanciulle? Quelli che riempivano e animavano di vita e sole i templi e le terme di Pompei? Erano essi partigiani di quell'acida teoria, che rende gli acidi «Filistei» dei giorni nostri più intollerabili ancora che non fossero prima? No: erano amici di Bacco e Baccanti, che «prima di mezzogiorno s'inebriavano del chiaro Falerno» e non arrossivano punto, se Orazio Flacco, sitibondo di vino e d'amore, confessava il vero e proprio scopo delle escursioni che ogni tanto faceva a Napoli: «Quando scendo verso il mare, cerco quel vino generoso e dolce, che col suo fuoco mi raccomanda all'amante lucana».

Digitized by Google

*
* *

Moviamo dal vero e proprio centro, se non topografico, della città: cioè dalla Galleria, che è una specie di «passage» di berlinese memoria, ma più grande. Deità straniere e barbariche vi hanno i loro altari — il biondo dio delle Fiandre, che con la pancia enorme e le sottili gambe cavalca sul barile. Al suo culto sono dedicati nel cuore di Napoli tre oratori: *Gambrinus* — *Pschorrbräu* — *Birreria Pilsen*.

Sotto il colonnato esterno della Galleria, dinanzi al teatro San Carlo, il simpatico

Pschorrbräu. †

Qui era prima la locanda Moriconi, ove Goethe meditò la sua *Ifigenia*, toccando il bicchiere coll'entusiasta pittore Kniep; dove il grande dei grandi lodò la bellezza della vita di Napoli, purchè di quando in quando s'impiccasse qualcuno, e certamente egli alludeva ai sofisticatori del vino di quei tempi.

Ah, se il divino Volfango avesse potuto prevedere che nel luogo della locanda Moriconi si sarebbe bevuta serenamente la birra tedesca in una birreria profondamente tedesca! Se egli avesse supposto che là avrebbe piantate le sue tende il piccolo Stern, il più grande dei birrai germanici in terra latina, avrebbe scritta una seconda *Stella*!

Di fronte al Palazzo Reale sentiamo un palpito leggendo il nome:

Gambrinus

e vibrando d'intima commozione entriamo nel lucente spazio.... Ah! Non è il benigno principe del luppolo e dell'orzo che qui regna al suono di un'orchestrina; è invece — oh cielo! — il dio Moca, con le pallide ninfe

Digitized by Google

della dea Limonata, sorella dell'acqua!... Certo, vi si può anche ordinare un bicchiere di birra, ma non vi si beve con sentimento germanico e con germanica sete; vi si gusta con sussiego spagnuolo e con festività, e possibilmente la birra vi è assaporata, con la cannuccia di foglia, come una bevanda di lusso. Non è una fonte di Gambrino, ma un'Ippocrene, degna di essere ammirata dal Forel e suoi compagni astemi. Seri e sdegnosi guardano dai loro zoccoli i vecchi re di Napoli: essi non comprendono questa generazione di Epigoni. Ma noi qui bene interpretiamo Goethe, il quale scrive che Napoli è «incastrata fra Dio e Satana»: tra il Gambrinus meridionale e il Gambrinus germanico, del quale si può dire: «Vi è un solo Gambrinus e il piccolo Stern è il suo profeta!».

Presso la piazza del Municipio, nella via Francesco De Sanctis, la semplice ed elegante

Birreria Pilsen

con buona birra. Invece dei biondi d'oltr'alpe col mantello di Loden, il cappellino verde e il bastone nodoso, un'elegante folla di Duchi, Principi e Marchesi riempie il vano e accorcia le ore notturne bevendo e giocando. Dal di fuori scende un po' di tristezza; dal mastio di Angiò, da Castel Nuovo, viene come un odore di sangue, anzi di sangue degli Hohenstaufen....

Lasciamo il regno di Gambrinus e passiamo a quello di Bacco. All'altro lato della piazza del Municipio visitiamo la

Taverna di Camillo Dietz †

in via Medina, 22. Piccola, ma carina. Un Eldorado per intonare la dolce canzone di Orazio: *Mihi est propositum in taberna mori!...* Morire sì, ma non di sete. Un *quid medium* fra la cantina e la cabina. Per lo più frequentata da forestieri, gente di mare, ecc. Il bianco

Digitized by Google

di Gragnano, una specie di vino della Mosella, che offre il signor Camillo (dieci centesimi al bicchiere) è una Ca....momilla che non dispiace all'amico di Bacco. È frizzante e lieve, come un bacio della bella regina Giovanna, la Semiramide dei Napoletani, che lì di rimpetto, nella Chiesa dell'Incoronata, sposò i suoi amanti prima di.... assassinarli e gettarli nel mare. « Giovanna Reina, grassa nè magra, bella, el viso tondo ». Ma il biondo Gragnano non ci assassina come faceva la superba regina; tutt'al più ci getta nelle voluttà del dio coronato di pampini!

Ma prima di godere tutte le fasi della felicità bacchica nel cuore di Napoli, facciamo un salto a Posillipo, dove sulla sponda del mare s'allineano le osterie, l'una dopo l'altra. La più romantica di tutte finora era il pittoresco castello di

Donna Anna †

come il popolino chiamava la sopra nominata « Reina ». Qui la demoniaca femmina — nello stesso tempo Messalina e Circe, Caterina e Semiramide — si faceva baciare prima di chiudere ai suoi spasimanti la bocca eternamente nel fondo del mare.

Tra l'onde de' lascivi amori
Lusingando i desiri, uccise i cuori.

Per secoli il popolo pellegrinava per il luogo insegnato dalla leggenda e nelle aiuole e tra le fronde, dove la regale etera sospirò, gli allegri figli di Napoli facevano all'amore e trincavano, fino a quando — velatevi, o Muse — l'antico palazzo fu trasformato in *restaurant* prosaico, in *tea-room* per le *misses* inglesi! Oh « Giovanna Reina, bella, dal viso tondo », i moderni ti hanno più barbaramente uccisa, che tu non abbia fatto con le tue vittime da te inghirlandate!

Torniamo sul tram elettrico. Nel groviglio di case che sale dietro il quartiere di Santa Lucia (vi si giunge

Digitized by Google

anche da San Francesco) non lungi dal Museo artistico, in Pollonetta Santa Lucia, 109, ritroviamo la rinomata

Cantina Fredda. †

Ma, ahi! che cos'è diventato di te, o cantina, da quando altra volta i miei sogni ti popolavano di fantastiche figure; quando Salvator Rosa ed Ecate col lumicino uscivano dalla porta infernale, che dall'interno della cantina porta su per il monte! quando nell'ebbrezza del bacchico mistero tempo e mondo si fondevano e si dileguavano! Povera *Cantina Fredda,* povera grotta di Lucullo, dove Virgilio cercò l'ombra nelle calde giornate di estate, facendosi portare anfore fresche, scandendo intanto il suo canto di Didone sulle spalle nude d'una bella schiava, come faceva molto più tardi il suo collega Goethe sulle spalle di Faustina!... Invece della formosa Didone, del mite Virgilio e del ghiotto Lucullo vi abita ora una padrona che, come la regina Giovanna, non è « nè grassa nè magra », ma ora grassa, ora magra. Le comode bussole di legno sono scomparse, però vi sono un paio di sedie sgangherate, ma non poetiche. La misteriosa porta verso il monte è chiusa come la porta dell'eternità. Eppure, chi sa se essa non si riaprirà ancora per nuove chiassose orgie e nella buia spelonca non brilli ancora la stella di un nuovo Virgilio, di un nuovo Lucullo!

Più innanzi, dopo alcuni giri, puoi giungere all'alto della piccola e sudicia viuzza Conte di Mola (vi si sale anche da Toledo, presso la porta della Galleria). Dove i mucchi d'immondezza diventano più frequenti e l'odore di « Napoli bella e galante » accarezza più sgarbatamente il tuo naso, tu vedi quest'iscrizione in tedesco: « Weinkeller ». Qui (via Conte di Mola, 38), russa (cioè russava!)

Don Vincenzo Bifulco,

Digitized by Google

il vecchio padrone, che, da quando è nato, sta notte e giorno accovacciato dietro il piccolo banco, mentre Giuseppina, la sua gentile figlia, sorride all'avventore e il figlio, che mastica un po' di tedesco, ci offre il fiore della cantina di Bifulco. Nella prima stanza, guardati da una schiera di bottiglie aspettanti e da una Madonna benedicente, i clienti napoletani giuocano, imprecano, gesticolano. Noi però siamo introdotti nel coro. È una sottile stanzetta formata da pareti di legno con due tavolini, dove frequentemente si raccolgono quelli che non si sono ancora convertiti alla teoria del delirio per l'acqua e che serbano ancora fede all'ideale dei nostri padri e all'onorata sete, che non calmeranno con le limonate fino a che la terra d'Italia produrrà l'antica vite. Sicuro, noi lo giuriamo in tutti i toni, e ce lo canterebbe anche, se vivesse ancora, lo storico castrato Farinelli, già proprietario di questa casa.

Intanto beviamo ai compagni che *ante nos* qui sedettero e che dalle pagine dell'album di Bifulco ancora ci salutano. Poi immergiamoci nel bianco asciutto e cantiamo: « Vieni, dio splendente, coronato di pampini, danza intorno a noi in molli atteggiamenti, fino a che tutto il mondo diventi polvere! ».

Ed ora, per la « balsamica notte » di Napoli, volgiamoci all'onesto

Falerno

(« Ai vigneti di Procida »),

(Piazza Dante, 53, a destra, avendo alle spalle la turrita e rumorosa via Toledo). C'è qualche cosa che ci attrae e ci affascina come il canto di una sirena!

A te, Venere, io ritorno, come Tannhäuser, benchè tu non sia propriamente una Venere, o buona e rotonda donna Mariuccia, ed io non sia un Tannhäuser, ma semplicemente un assetato cavaliere della penna, senz'altro istrumento che la tromba della fama. Sulla splendida porta di bronzo in istile del dugento, con

Digitized by Google

tetto di vetro, una pomposa lanterna di ferro battuto. Entriamo silenziosamente nel santuario. In fondo alla sala tutta decorata di affreschi, campeggia il maestoso buffet di marmo, l'altar maggiore di Bacco, dove il sacerdote don Vincenzo, il piccolo e grassoccio padrone, con baffi neri e la sua consorte, donna Mariuccia, con baffi bianchi, attendono al sacrificio.

Quale grazia è piovuta sopra donna Mariuccia, che passa sonnecchiando le sue serate presso il santuario! Un bianco camice veste il pienissimo busto, pendenti e catene d'oro ornano le sue orecchie, il suo collo, le sue braccia, e quando apre gli occhi lucenti e soavi, mi pare quasi che l'immagine di una divinità si traveda fra le nuvole di incenso e mi sale dal petto un'invocazione: *Hospitalis mea, candida rubea*! La saletta di don Vincenzo (o più dolcemente don Vincenzino) è, nel suo genere, un gioiello; così pulita e decente che quasi non si osa sputare sul pavimento. Graziano, il giovane, è svelto e nobile, come Ganimede; e sopra il banco non si trova — o meraviglia! — il solito santo patrono, ma un grappolo illuminato. E il vino! Il vino! Sicuro: questo è ancora del Falerno, per Ercole! È Falerno, come lo assaggiava Nerone prima di andare a sonare il liuto nella vicina orchestra; Falerno, a cui lo stesso critico Seume farebbe tanto di cappello; Falerno, dinanzi al quale noi vorremmo eternamente cantare con Orazio: «nel chiaro boccale versa il dolce Falerno, da mille e mille anni già così celebrato!». E con Platen invochiamo: «Alle nostre ossa sia Napoli asilo», però sotto una pergola, con le menadi accanto, urlanti e ebbre di vino!

I dintorni di Napoli.

Descrivere tutti i santuari di Bacco sul golfo di Napoli — quelli che furono, che sono e che saranno — non è, come dice Dante, «impresa da pigliare a gabbo».

Digitized by Google

Appena lo potrebbe fare chi avesse studiato per dieci anni la statistica, e disponesse inoltre di un automobile, di uno stomaco in cemento armato, e di un lustro di vita durante il quale non gli rimanesse altro da fare che enumerare e provare le osterie napoletane. Il popolino però le conosce molto bene, perchè canta:

> **Amice miei, magnammo e bevimmo,**
> **Anfine che 'n c' è l' uoglio alla lucerna;**
> **Chi sa si all' auto munno 'nce vedimmo,**
> **Chi sa si all' auto munno 'nc' è taverna?**

Dove si nota che il Napoletano da cattivo cristiano e buon epicureo, pensa assai più alle gioie terrene che a quelle celesti. Del resto, intorno a Napoli si beve da per tutto e bene; al nord, nell'alto quartiere del *Vomero*, seminato di osterie popolari (l'osteria del castello «Pallino» conta anche Gariele d'Annunzio fra i suoi ospiti): all'ovest, Posillipo, non è fino «'n coppa» che una serie di splendide osterie, con un panorama che all'onnipotente Giove farebbe dimenticare la vetta dell'Olimpo. Poi si beve in riva del golfo fino a *Baja*, al «cattivo bagno» di Properzio, condannato perfino anche da messer Giovanni Boccaccio. A' piedi del *Vesuvio* le grotte e le bettole si svolgono come una fila di perle: ed è preziosissimo l' umore della vite qui cresciuta tra la lava del monte di Vulcano e sul terreno inaffiato dal sangue dei biondi Goti. E così tu, o pellegrino sceso dalla Germania, seduto sotto la verde frasca o sotto l'ombroso viale del convento della Cocumella a *Sorrento*, alza il tuo bicchiere, volgiti al Vesuvio e dedica il tuo primo sorso alla terra e ai mani di Teja e de' suoi immortali Goti!

Digitized by Google

XIII.

CAPRI.

Digitized by Google

Bacchum in remotis carmina rupibus
Vidi docentem...
Evoe! parce, Liber,
Parce, gravi metuende thyrso!

ORAZIO.

Lo ha visto solo Orazio l'ebbro Bacco, quando si ritirava in *remotis rupibus,* sulle lontane rocce di Capri, circondato dalla sua schiera di ninfe e dai fessipedi fauni? Solo Orazio lo ha visto?... Ma lo abbiamo visto anche noi; lo hanno visto tutti quelli che hanno sognato sotto gli olivi e le pergole di Capri. Passava anzi spesso il corteo trionfale di Bacco con grida di gioia e suono di flauti e dietro veniva zoppicando e barcollando la sorridente e beata sbornia dell'ottimo Sileno, mormorando i versi di Anacreonte: « Son vecchio, sì, ma bevo; bevo più che un giovane non beva ». Ed ancora vibra nell'anima quel senso di voluttà antica, inesprimibile. È vero che Seume non ti ha raccomandata, o vecchia isola delle capre, e ti ha chiamata anzi un coccodrillo, dicendo che le navi dovrebbero passarti accanto coi cannoni carichi; e Sua Eccellenza Goethe non ha avuto ragione di lodarsi di te perchè, mentre egli era in mare, sentì sull'alto ciglio della rupe la gioia de' Capresi che aspettavano avidamente il naufragio e la preda. Ma nè Seume nè Goethe son venuti al tuo approdo, non ti hanno conosciuta, e sono quindi (Sua Eccellenza me lo perdoni) proprio incompetenti. Ah, se l'immortale di Weimar avesse calcate le orme ferine di Bacco e di Tiberio, che rimase

Digitized by Google

quassù undici anni sentendosi, come un Olimpico, superiore a tutti i mortali! Ah, se egli avesse passato un pomeriggio, uno soltanto, sulle terrazze di Anacapri, da cui l'occhio scende scivolando sullo specchio del mare, come se noi fossimo liberati da tutto ciò che è terreno e materiale e fossimo una cosa sola con la divina natura e col grande spirito dell'universo, che ci parla per mezzo del filtro del calice e tramuta il nostro *io* in un tempio fiammante!

*
* *

Il viaggio per questa Terrasanta non è oggi più così comodo come prima, quando una buona fata, la « Nixe », ci portava, come un delfino, sulle sue bianche spalle a traverso il golfo. Come le altre fate, è scomparsa; oggi ci trasporta, sballottandoci, un vecchio vapore a ruote, forse del tempo di Tiberio. Ci trasporta e scricchiola e sbuffa; forse pensa a' bei tempi, quando ancora l'elegante idioma greco cantava sui flutti dell'azzurra Partenope, non l'aspro linguaggio dei barbari. Sempre più si avvicinano le brulle rocce di Capri, sempre più si accosta il rifugio d'aquila dell'Imperatore; già si stende sopra di noi l'ombra dello scoglio e una piccola barca ci accoglie e ci porta alla riva. Qui sotto, certamente, non v'è alcun altare importante per l' adoratore di Bacco. Bisogna salire su, salire verso il divino nido, o con la carrozzella, o *per pedes*, o con la « Funiculì, Funiculà ».

Poichè non troviamo più a bordo una solida colazione (ora sul battello non si può avere che vermouth e marsala), è naturale che cerchiamo di rifarci, e quando siamo in alto, precipitiamo nell'ex-celebre

Kater Hiddigeigei (1)

(1) Così chiamato dal famoso Gatto caprese, « Hiddigeigei » nel poema di Scheffel, *Il Trombettiere di Säkkingen*. Però sup-

Digitized by Google

che è tutto: cioè, salone artistico, bazar, agenzia di cambio e birreria. La vetrina è un indice delle umane necessità: scarpe, bottiglie di liquori, quadri antichi e moderni, tavolini di mogano, cera da scarpe, scatole di sardine, mutande da bagno, formaggio svizzero, libri ameni e spazzolini per denti. Su tutto quel caos impera tranquillamente la sempre fiorente donna Lucia, dagli occhi di fiamma, con la sua bruna principessina Annina. Don Peppino, il padrone diventato storico, dall'aspetto brigantesco, è poco visibile, e cura la sua facciata tonda, ma si vede il figlio Mariano, che padroneggia la lingua di Goethe come se l'avesse imparata da un germanico sergente dei pretoriani di Tiberio. La birra vi è sempre eccellente. Ultimamente don Peppino, facendo degli scavi nella sua cantina, trovò delle anfore antiche e una testa di somaro. Quale cliente degli antenati di don Peppino ve l'avrà lasciata? O che sia quella dell'asinello di Sileno? Forse qualche professore tedesco può farne oggetto di una memoria o di un «contributo».

Ma lasciamo ora il regno di Gambrinus e andiamo in cerca di osterie, e, svoltando, c'interniamo nella stretta via Tiberio, così detta perchè conduce all'antico castello imperiale. Lì troviamo l'osteria delle tre Grazie, la divina

Osteria del formaggio,

con questi due sottotitoli: *Costantina Federigo* e *Zum bunten Vogel* (1). Intorno all'insegna salgono le piante rampicanti e la botteguccia ha un'aria di festività, specialmente se sulla porta stanno la graziosa Bibbiana e la leggiadra Clelia, le due sorelle della padrona Costantina. La botteguccia ha tre graziose salette. La

pongo che il padrone — che ha dimenticato il tedesco — lo chiami ora « Chat noir ».

(1) Al variopinto uccello.

Digitized by Google

prima ha una volta a botte con pitture dionisiaco-etrusche, e un tavolino-fantasia con sagome semicircolari per le pance esuberanti. Vi è un album di grande valore artistico. Le pitture murali sono tutte di artisti, che non avevano più denaro per l'oste e pagavano a.... colori. Nella seconda sala, magnifici affreschi con scimmie ubbriache, fiaschi danzanti, ecc. Terza sala: il Vesuvio col pennacchio, trasformato in carabiniere, in confabulazione col vecchio e sitibondo cancelliere di Capri, camuffato da gallo.

Da per tutto scherzi pittorici d'ogni genere: una simpatica testa d'asino che sorride da una nicchia; il pretore di Capri in toga, mentre pronunzia una filippica; parecchi ritratti di persone illustri, fra cui anche un Sudermann con barba nera. Così, quando Cesare Tiberio, tra la mezzanotte e il cantar de' galli, scende dal suo castello zoppicando con l'elegante nipote Caligola e nella sua qualità di antico Biberio (come il popolino lo chiamava) viene in quest'osteria a cercarvi un angolo tranquillo, egli è contento di trovarvi anche delle belle donnine che lo servono con premura, e quando è di buona luna può anche recitare i versi di Properzio: « Passi la notte col vino e il boccale di mirra sia per noi profumato con lo zafferano! ». Se però la signorina Bibbiana, magnifico nome che viene da *bibo* (*bibo* - *bibi* - *Bibiana*, e raddoppiando la consonante per esprimere una bevuta rinforzata, *Bibbiana*) sia disposta a mischiare lo zafferano, è assai dubbio. Perchè lei non ha alcuna voglia, per il capriccio di una Maestà dell'anno domini 37, di mettersi in conflitto con la vigente legge contro l'adulterazione delle sostanze alimentari e col signor pretore del luogo.

Da Tiberio alla dea Fortuna e dal formaggio alla salsiccia, non v'è che un passo. E così noi ci troviamo, molto bene, al

Gaudeamus

che è una caverna bacchica non lontana dalla piazza.

Digitized by Google

Vi si godono due viste splendide; l'una verso l'interno, sopra un monte di mortadella, formaggi, barili d'acciughe, coronanti il banco del padrone; l'altra all'esterno sul massiccio dirupato di Anacapri, inalzato dai Titani. Nella stanza riservata (dove qualche buon tedesco ha applicato a forti dosi il rimedio di Martin Lutero *contra melancholiam*) si raccolgono le più soavi fanciulle di Capri: *faciles, formosae,* come è detto nel goliardico canto *Gaudeamus,* vestite in abito paradisiaco, ma — pur troppo! — soltanto dipinte. Esse spingono volando la ruota della Fortuna, mentre a noi piacerebbe che una di quelle mani ci travolgesse.

Dopo il *Gaudeamus,* a sinistra, al n. 32, ha la sua modesta stanza l'

Ischiaiolo,

dimora primitiva e senza insegna, perchè l'ottimo e burbero proprietario vuol risparmiare l'imposta. Dalla strada si entra in una cameretta con pesanti tavole di legno e di qui si va nel grottino, che per l'ordine delle botti assomiglia alla cantina di un convento, e ci fa ricordare i versi di Platen: « Qui sotto l'antica volta, dove intorno intorno le pareti custodiscono resti di urne, conserva il contadino il suo vino ». Per Ercole! Il vino dell'*Ischiaiolo* non ci fa invidiare la vita claustrale! Noi ce lo beviamo laicamente, liberalmente.

Un po' più lontano dalla piazza, presso la punta Tragara, dove la figlia d'Augusto pagò il fio della sua « dolce colpa », rimane l'osteria campestre di

Carmela.

Vista sulla piccola marina. Dove pianse così amaramente l'infelice figlia dell'imperatore — così che lo stesso gran Pan interruppe il suo pisolino sulla rupe Faraglioni e aguzzò le orecchie — oggi noi ci consoliamo col vino di Capri.

Digitized by Google

Ed ora saliamo ancora: saliamo verso la vetta delle rocce di

ANACAPRI.

Ma sostiamo subito a destra, al

Caffè Bitter

sulla più divina terrazza del mondo. Questa rupe era ben degna che il Padre Eterno vi si riposasse il settimo giorno e rivolgesse intorno un'occhiata di compiacenza su quello che aveva creato: Ischia, Sorrento, il Vesuvio, Napoli, — *quod erant valde bona* — come dice la *Genesi*. Era ben degna, che Giove e la moglie Giunone con tutto quanto l'Olimpo si decidessero a venire dalla Farnesina quassù a far colazione; degno che l'eccelsa Saffo di qui si precipitasse nella profondità piena di incanto.... Non c'è, infatti, lo spirito saffico che sale dalle aperte bottiglie e che illumina le stesse tazze di caffè, che Paolo Bitter sorridendo dolcemente ci presenta? Caffè «Bitter!». Ma che? Caffè Dolce. Dolcissimo: caffè Miele, caffè Idillio, caffè Nirvana!

Un po' più innanzi troviamo un luogo di selvagge orgie eleusine. Nel bel mezzo del piccolo borgo roccioso di Anacapri, dominato dal rigido castello di Barbarossa, presso la chiesa, splende misteriosamente, da una viuzza secondaria il rosso asilo di

Hermann Moll.

Chi non sente un palpito a questo magico nome? Chi non pensa alle calde serate sulla terrazza di Moll, calde di Capri bianco e d'amore, mentre lo sguardo errava lontano oltre il mare e il monte, e l'anima era baciata da un'onda di bellezza, di poesia, d'amore? Chi non ha cantata qui la vecchia canzone goliardica: «Oste, bada soltanto a portarci del vino, perchè noi

Digitized by Google

vogliamo stare allegri? ». E il vecchio alunno di Ganimede, Ermanno Moll, a questo invito viene zoppicando, sulla gamba d'ulano ferita nel 1870; e si avanza con due bottiglie sotto ogni braccio. Sono bottiglie di quel vino, che que' di Capri chiamano « Lagrime di Tiberio ». E quando queste lagrime gorgogliano nei calici, simili al vecchio vino di Mosella, noi esclamiamo: « Ah, perchè l'Imperatore Tiberio non ha pianto anche in Germania? ».

La loggia di Moll ha la sua autobiografia e i suoi graffiti, come le sale imperiali del Palatino e come le ville di Pompei. Ad ogni angolo c'è lo stemma di qualche circolo studentesco, da per tutto disegni, sgorbi, ritratti, iscrizioni, versi. Da Moll si scrive « come detta dentro », e ognuno lascia sul muro la sua impressione o vi esterna le più profonde sentenze, come la seguente:

O Moll, o Moll, o Moll:
Bere quanto si vuoll,
Pagare quando si puoll.

Hermann Moll, del resto, non ostante la sua gentilezza caprese ha conservato un buon fondo di rustichezza sveva.... Soltanto un graffito manca e ci dovrebbe essere: quello del grande Dedalo germanico, del conte Zeppelin, che comandava lo squadrone di cui Moll faceva parte. Il conte Zeppelin è venuto parecchie volte a trovare il suo vecchio commilitone su questa rupe, dove si trovava così vicino all'aria.... e forse l'idea di volare gli è maturata in capo col Capri bianco! — Ed ecco, si avvicinano, belle come le figlie del mare prodotte dalla bella Doride, sdegnose e dolci, come le « vergini delle rocce » di Gabriele d'Annunzio, i più leggiadri frutti d'un amore germanico-caprese: Giuseppina, preraffaellita, simbolicamente bionda, un sogno etereo, a cui non mancano che le ali per trasformarsi nell'angelo di Botticelli; Margherita, d'un

Digitized by Google

biondo scuro, bellezza italiana del rinascimento, simile alla regina Elena; Pia, la moderna, la mollemente elegante, tipo Reznicek. Tre fiori, il giglio, la rosa, l'orchidea, che in nessun altro luogo darebbero un profumo così soave come in questa terra di beati. E noi ripetiamo dinanzi al grazioso spettacolo il canto goliardico del quattrocento:

Ave mundi luminar,
Ave mundi rosa,
Blanziflor et Helena,
Venus generosa!

Ma si fa sempre più buio sulla terrazza di Moll. I veli della notte si stendono sul mare e le vigne tutte scintillano di lucciole. L'ora della partenza è venuta. Addio, o buon vecchio Arminio Moll, degnissimo e biondo oste nella terra del sole e della gioia; addio, splendida padrona, Margherita la bella, come ti hanno chiamata; addio, o tre grazie dolcissime; addio, scintillante vino di Capri, tu che sei il rovescio di Lete, poichè non fai dimenticare, ma metti nell'anima un indicibile desiderio di te e un ardente sogno di ritornare nell'isola fatata!... Addio, voi tutti. Bevo un ultimo sorso alla vostra cara memoria.

E tu, lettore «onore di calici» avrai finchè il sole risplenderà sulle vitifere terre d'Italia!

Digitized by Google

I. – Verona.

II. – Milano.

Digitized by Google

III. – Lugano.

IV. – Il Lago di Garda.

Digitized by Google

V. – TORINO.

Digitized by Google

VI. – Acqui.

VII. – Genova.

VIII. – Venezia.

Cis-Canalia :

Digitized by Google

IX. — Bologna.

Digitized by Google

X. – FIRENZE E SIENA.

XI. – ROMA.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

XIII. — Capri.

Digitized by Google

Rossi Ant. 1/4 29-3-34

Casa Editrice FELICE LE MONNIER - FIRENZE

Benedetto L. F. *Madame de Warens: La « Maman » de Rousseau.* — Un volume in-16° . . . . L. 7 50

Borsi Giosuè. *Novelle.* — Un volume in-16° » 10 —

Corradini Enrico. *Tre canti danteschi.* — Un volume in-16° . . . . » 6 —

Del Lungo Isidoro. *Dante.* Prolusioni alle tre cantiche e *Commento* all' « Inferno ». — Un volume in-16° . . . . » 18 —

Heine Enrico. *Il Mare del Nord* Traduzione di Vincenzo Errante. — Un volume in-16° » 6 50

Minocchi Salvatore. *L' ombra di Dante.* — Un volume in-16° . . . . » 8 50

Ricci Corrado. *Ore ed Ombre Dantesche.* — Un volume in-16° . . . . » 15 —

Rossetti D. G. *La Casa di Vita.* Versione di R. Pantini. — Un volume in-16° . . » 6 50

Shakespeare G. *Notte di Befana.* Traduzione di Cino Chiarini. — Un volume in-16° . » 6 50

Shakespeare G. *Come vi piace.* Traduzione di Cino Chiarini. — Un volume in-16° . » 7 50

Sorrento Luigi. *La diffusione della lingua italiana nel Cinquecento in Sicilia.* — Un volume in-16° . . . . » 7 50

Tarozzi Giuseppe. *Note di estetica sul « Paradiso » di Dante.* — Un volume in-16° » 5

Univer
Sou
Li

Digitized by Google